

Gift- und Speisepilze

BESTIMMBUCH

mit über 350 Fotos der wichtigsten heimischen Pilze

Bilderwelt Natur

Dr. Rainer Nowak

Gift- und Speisepilze

Bestimmbuch

E-Book Ausgabe 1|2014

Lektorat: L. Montefieno

Umschlaggestaltung: Viktoria Publishing

Satz: Viktoria Publishing, D-72584 Hülben

Der Autor

Dr. Rainer Nowak war Biologielehrer, Fachberater, Referendarausbilder, Herausgeber und Autor zahlreicher Bücher und Hefte für den Biologieunterricht an Gymnasien. Mit Bilderwelt-Natur betreibt er eine der umfangreichsten Webseiten mit über 30.000 Fotos aus der Tier-, Pflanzen- und Pilzwelt. Die Bildauswahl berücksichtigt die Bedeutung und das Vorkommen der einzelnen Arten oder Gruppen in der Natur, sodass Naturfreunde Tiere, Pflanzen oder Pilze mit Hilfe der Bilderwelt-Natur bestimmen und kennenlernen können.

Das Buch

Das Bilderwelt-Natur Pilz-Bestimmungsbuch präsentiert die wichtigen Gift- und Speisepilze Mitteleuropas. Dabei werden die einzelnen Pilzarten überwiegend mit mehreren Bildern (Habitus- und Detailaufnahmen) in unterschiedlichen Wachstumsphasen gezeigt und somit deren Bestimmung erheblich erleichtert. Mit der konzentrierten, detaillierten Beschreibung erhält der Leser fachlich fundierte Informationen zu den einzelnen Merkmalen wie Hutformen, Hutfarben, Fruchtkörpern, Stiele, Geruch, Geschmack und Geniessbarkeit. Zusätzlich gibt es Hinweise für das Sammeln von Pilzen, zum Verhalten bei Pilzvergiftungen und vieles mehr. Die Giftigkeitsbeurteilung und Einteilung der Giftpilze in vier Giftklassen basiert auf aktuellen medizinischen Erkenntnissen.

Weitere Informationen:
www.bilderwelt-natur.de

INHALTSVERZEICHNIS

Tödlich giftige Giftpilze

Bei Verzehr dieser Pilze kann es nach einer Latenzzeit zu schweren Vergiftungserscheinungen kommen, die mit einem Prozentsatz von heutzutage etwa 15-20 % bis 2 % zum Tode führen können. Dank modernster Behandlungsmethoden konnte auch beim früher absolut tödlichen Grünen Knollenblätterpilz die Todesrate stark abgesenkt werden. Neue medizinische Erkenntnisse zeigten z.B. auf, dass der Kahle Krempling, bis vor einem Jahrzehnt als guter Speisepilz deklariert, bei mehrmaligen Genuss durch Sensibilisierung (Bildung destruktiver Antigen-Antikörperkomplexe) den Tod herbeiführen kann.



Grüner Knollenblätterpilz

Amanita phalloides

Hut 5-15 cm breit, anfangs eiförmig, dann kegelig bis flach ausgebreitet; Stiel 6-15(20) cm lang, 1-2 cm breit, zylindrisch, weißlich, grünlich genattert, mit zartem, hängendem, oberseits fein gerieftem Ring und knolliger Basis mit einer großen, sackförmigen, weißen, abstehenden Volva (Scheide).



Grüner Knollenblätterpilz

Amanita phalloides

Aus der Gesamthülle (Velum universale) wachsende junge, eiförmige, oliv- bis grünschimmernde Fruchtkörper, ohne oder selten mit weißen Hüllresten.



Grüner Knollenblätterpilz

Amanita phalloides

Junger halbkugeliger Fruchtkörper mit noch kurzem Stiel und der knolligen Stielbasis mit weißlicher, offen abstehender Scheide (Volva).



Grüner Knollenblätterpilz

Amanita phalloides

Hut anfangs halbkugelig, mit einer sich am Hutrand loslösenden inneren Teilhülle (Velum partiale), die zu einem schlaff herabhängenden, oberseits fein gerieften Ring wird.



Grüner Knollenblätterpilz

Amanita phalloides

Lamellen am Stiel frei und abgerundet, weich, weiß, eng stehend, alt außen gelblichgrün überhaucht und z. T. gewellt.



Grüner Knollenblätterpilz

Amanita phalloides

Stielbasis knollig und sackförmig bescheidet mit weißen, häutigen Hüllresten (Volva).



Grüner Knollenblätterpilz

Amanita phalloides

Von Juli bis November in Laubwäldern, Parks, Gärten, auf Friedhöfen, bei Laubbäumen, insbesondere unter Eichen und Buchen, selten im Nadelwald; in manchen Jahren massenhaft.



Grüner Knollenblätterpilz

Amanita phalloides

Dieser bekannte, tödlich giftige Pilz sollte bei einer öffentlichen Pilzausstellung möglichst nicht fehlen; auch in der Schule sollte er ein Thema sein.



Grüner Knollenblätterpilz

Amanita phalloides

Auch von Ferne durch den grünlichen Hut, die weißlichen Lamellen und den hängenden Ring, sowie den schlanken braun-grünlichen Stiel und die halbunterirdische bescheidete Knolle zu erkennen; Vorsicht vor Verwechslung mit grünhütigen Täublingen, Milchlingen, Ritterlingen oder Grünlingen.



Grüner Knollenblätterpilz

Amanita phalloides

Pilze tödlich giftig, ein mittelgroßes Exemplar reicht aus, um einen Menschen zu töten, 10-15 % aller Vergiftungen mit Grünen Knollenblätterpilzen verlaufen heutzutage tödlich.



Grüner Knollenblätterpilz

Amanita phalloides

Die Pilze enthalten Amatoxine, Phallotoxine und Virotoxine; die Amatoxine dringen in die Leberzellen ein, hemmen das Enzym RNA-Polymerase II und damit den Zellstoffwechsel, was zum Zellsterben und tödlichen Organschäden führt.



Grüner Knollenblätterpilz

Amanita phalloides

Vergiftung in Phasen: Latenzzeit: 8-12 (24) Stunden; Erbrechen, Durchfälle, Kreislaufversagen: etwa 2 Tage; evtl. trügerische Besserung; lebensgefährliche Leber-, Nieren- und Herzmuskelstörungen 3-4.(7.) Tag, zu 10-15 % tritt der Tod ein.



Kegelhütiger Knollenblätterpilz

Amanita virosa

Hut 4-8cm breit, jung eiförmig bis kegelig-glockig, Stiel bis 15 cm lang, schlank, weiß; Ring dünn, hängend, oft zerrissen, vergänglich; Stielknolle mit weißer, häutiger, meist anliegender Scheide.



Kegelhütiger Knollenblätterpilz

Amanita virosa

Auch Weißer Knollenblätterpilz genannt, Hut jung eiförmig, dann kegelig-glockig (Bild), Lamellen am Stiel frei, weich, weiß, Schneiden feinflockig.



Kegelhütiger Knollenblätterpilz

Amanita virosa

Tödlich giftig wie der Grüne Knollenblätterpilz; Symptome erst 6-48 Stunden nach der Einnahme: starke Bauchschmerzen, Erbrechen, Durchfälle; nach 2-4 Tagen hepatische Phase mit schwerster Leberschädigung, in schweren Fällen Tod im Leberkoma.



Pantherpilz

Amanita pantherina

Auch Brauner Wulstling genannt, Hut 5-11 cm breit, bräunlich bis graubräunlich, Rand radial gerieft, Stiel mit weißer, nicht geriefter Manschette; weit verbreitet, von Juli bis Oktober in Nadel- und Laubwäldern, vor allem auf sandigen Böden.



Pantherpilz

Amanita pantherina

Fleisch weiß, weich und dünn, riecht rettichartig, Blätter weiß dichtstehend, Stiel bis 12 cm lang, weiß, z.T. mit undeutlichen Gürtelzonen über der Knolle, am Grunde mit einer wulstig gerandeten Knolle (Stulpenscheide).



Pantherpilz

Amanita pantherina

Latenzzeit etwa 30 Minuten, Vergiftungssymptome: Leibschmerzen, Erbrechen, Schwindel, Benommenheit, Unruhe, Angstgefühl, Bewegungsstörungen, Rausch mit Halluzinationen, Krämpfe, Lähmungen; in schweren Fällen Koma mit der Gefahr der Atemlähmung und des Kreislaufversagens.



Pantherpilz

Amanita pantherina

Die tödliche Menge Gift für einen Erwachsenen liegt bei über 100 g Frischpilze; etwa 6,6 % aller Pilzvergiftungen werden vom Pantherpilz verursacht, 1-2 % davon sind tödlich.



Kahler Krempling

Paxillus involutus

In älteren Pilzbüchern als ausgezeichneter, sehr wohlschmeckender Speisepilz angeführt; leichte, öfter vorkommende Vergiftungsfälle durch einen gewissen Giftgehalt des Pilzes erklärt; einige Todesfälle kamen stets bei organisch kranken Personen vor - alles logisch vor dem Wissen um Sensibilisierung und Paxillus-Syndrom bei mehrfachem Verzehr.



Kahler Krempling

Paxillus involutus

Hut olivbraun bis gelbbraun, 5-15 cm breit, jung mit zentralen Buckel, später trichterförmig, Hutrand umgekrempelt (Name Krempling); Blätter olivgelb, später schmutzig braun, am Stiel herablaufend und gedrängt stehend, bei Druck braunfleckig und leicht ablösbar; Stiel 4 x 1 cm, kurz und oft verbogen.



Kahler Krempling

Paxillus involutus

In Europa häufig von Juni bis November in Laub- und Nadelwäldern, auf Grasflächen, in Gärten, an Baumstümpfen. Der Pilz wird heutzutage als wesentlich giftiger angesehen als in älteren Pilzbüchern beschrieben; wenig zubereitete Pilze können Vergiftungsfälle hervorrufen, bei kranken Personen z.T. tödlich giftig.



Kahler Krempling

Paxillus involutus

Nach einmaligem Verzehr treten trotz Sensibilisierung (Antigen-Antikörper-Komplexe) oft nur geringe und wenig beachtete Symptome auf, nach mehrmaligem Verzehr kann es zu schweren Allergieerkrankungen kommen; die roten Blutkörperchen lösen sich auf, erst Blutdruckabfall, später Nierenversagen, Störung der Blutgerinnung, Lebervergrößerung, auch Lungenwassersucht und Tod möglich.



Kahler Krempling

Paxillus involutus

Ruft bei Genuss das 'Paxillus-Syndrom' hervor; Sensibilisierung des Körpers gegen Pilz-Antigen; die gebildeten Antikörper vereinigen sich mit den Antigenen des Pilzes zu einem Antigen-Antikörper-Komplex, dieser lagert sich an roten Blutkörperchen an und löst diese auf.



Spitzgebuckelter Raukopf

Cortinarius rubellus

Der Hut ist 3-8 cm im Durchmesser, rost- bis zimtorange oder fuchsig gefärbt, stumpf bis spitz gebuckelt und besitzt eine fein filzig-faserige Oberfläche.



Spitzgebuckelter Raukopf

Cortinarius rubellus

Lamellen zimt- bis rostbraun, entfernt stehend und untermischt, Rand lange eingerollt, Fleisch fest, braungelblich, Geruch und Geschmack nach Rettich (nicht probieren - gefährlicher Giftpilz).



Spitzgebuckelter Raukopf

Cortinarius rubellus

Einer der giftigsten Pilze Mitteleuropas, von Juni bis Oktober einzeln oder gesellig in moorigen, sauren Fichtenwäldern, oft zwischen Torfmoosen; in den Alpen, Mittelgebirgen und Nadelwäldern Süddeutschlands oft häufig und verbreitet.



Spitzgebuckelter Raukopf

Cortinarius rubellus

Kann tödlich giftig sein; typischerweise zunächst Schmerzen in der Lendengegend, starkes Durstgefühl, anfangs Harndrang, später verminderte Urinproduktion - Zeichen der Nierenschädigung; besonders heimtückisch, da erst nach Tagen (1,5 bis 20 Tage) die ersten Vergiftungsanzeichen auftreten.



Spitzgebuckelter Raukopf

Cortinarius rubellus

Er enthält in nennenswerten Mengen das Nierengift Orellanin, ein ungewöhnliches Bipyridin; das Orellanus-Syndrom ist besonders gefährlich wegen der langen, 1,5- bis 20-tägigen Latenzzeit, je früher die Nierenschädigung beginnt, desto schwerer wird der zu erwartende Nierenschaden, kann zu tödlichem Nierenversagen führen; die zeitige, sichere Identifizierung des Pilzes (Putzreste, Pilzsuche am selben Standort usw.) ist für die aufwendigen, aber oft erfolgreichen Behandlungsmaßnahmen sehr wichtig.



Stark giftige Giftpilze

Die stark giftigen Giftpilze rufen nach dem Verzehr und einer Latenzzeit mehr oder minder schwere, tagelange Krankheitserscheinungen hervor, die in der Regel nicht zum Tode führen, bei immunschwachen Menschen (Kranke, Alte oder Kinder) jedoch in seltenen Fällen tödlich enden können.

Fliegenpilz

Amanita muscaria

Hut jung kugelig-eiförmig, völlig vom Velum universale umhüllt, dann aufgewölbt und schließlich flach, kräftig scharlach- oder orangerot, mit konzentrisch angeordneten weißen Velumflocken.



Fliegenpilz

Amanita muscaria

Hut 5-15 (30) cm breit, anfangs kugelig und weiß beflockt, dann gewölbt und später flach, Huthaut klebrig glänzend; Fleisch weiß, unter der Huthaut gelb, Geruch angenehm, nussartiger Geschmack.



Fliegenpilz

Amanita muscaria

Lamellen, frei, gedrängt, breit, bauchig, weich, weißlich bis gelblich; Stiel 10-25 cm lang, 1-3 cm breit, erst voll, alt hohl, weiß, Ring weiß, schlaff hängend; Basis knollig, mit mehrfachen, warzigen Schuppengürtel.



Fliegenpilz

Amanita muscaria

Häufig und gesellig von Juli - Oktober im Laub- und Nadelwald vom Flachland bis in die Kammlagen der Mittelgebirge, in den Alpen bis 2100 m; besiedelt die nördliche gemäßigte Klimazone, insbesondere die boreale Nadelwaldregion Nordeuropas, Nordasiens und Nordamerikas.



Fliegenpilz

Amanita muscaria

Der Name Fliegenpilz geht auf den Brauch zurück, gezuckerte Fliegenpilzstücke mit Milch zu übergießen und dieses Gemisch als Lockmittel für Fliegen zu verwenden, um sie zu vergiften.



Fliegenpilz

Amanita muscaria

Der Fliegenpilz ist ein gefährlicher Giftpilz, doch tödliche Vergiftungen sind selten, da er als der Typ eines Giftpilzes und von Klein auf bekannt ist.



Fliegenpilz

Amanita muscaria

Stark giftiger, mitunter tödlicher Pilz mit mehreren Giftstoffen wie Ibotensäure, Muszimol, Muskarin; dass Schnecken sich an dem Pilz laben (Bild), sollte den Menschen nicht dazu verleiten, ihn zu essen.



Fliegenpilz

Amanita muscaria

Die Giftwirkung von Fliegenpilzes tritt erst etwa nach 1 Stunde nach dem Genuss einer größeren Menge ein; verursacht rauschähnliche Zustände und Bewusstlosigkeit; Gefahr von Atemlähmung und Kreislaufversagen; durch Erbrechen muss der Mageninhalt entfernt werden; bleibt das Gift im Körper, so tritt nach 2 Tagen meist der Tod ein.



Tiger-Ritterling

Tricholoma tigrinum

Mittelgroßer, kräftiger Pilz mit silbergrauem, Hut 4-15 cm breit, stark mit graubraunen Schuppen besetzt, der Rand ist lange eingerollt; Lamellen weißlich-graugrün, breit, bauchig, mäßig dicht, Schneiden schartig, tränend; Stiel 6-12x2-4 cm weißlich und kompakt, mit braunen Längsfasern, basal oft geschwollen.



Tiger-Ritterling

Tricholoma tigrinum

Von August bis Oktober einzeln bis gesellig im Laub- und Nadelwald, unter Fichte, Tanne, Rotbuche oder Eiche, auf kalkhaltigen Böden; bildet Hexenringe; europaweit verbreitet, im Allgemeinen selten, im süddeutschen Raum etwas häufiger.



Tiger-Ritterling

Tricholoma tigrinum

Fleisch weißlich, derb, fest, voll, schmeckt und riecht mehlartig; das Sporenpulver ist weiß; Vergiftungen mit diesem Pilz sind sehr häufig wegen Verwechslung mit anderen Ritterlingsarten und Trichterlingen (Nebelkappe).



Tiger-Ritterling

Tricholoma tigrinum

Sehr giftig, die Vergiftungserscheinungen treten 1/2 bis 3 Stunden nach Verzehr (Latenzzeit) ein; verursacht tagelang anhaltende, kolikartige Bauchschmerzen mit Übelkeit, Erbrechen und Brechdurchfälle; Tod durch Kreislaufversagen und übermäßigen Wasserverlust möglich; Giftstoffe noch nicht exakt bestimmt.



Kegeliger Risspilz

Inocybe rimosa

Hut 3-7 cm breit, anfangs kegelig, dann ausgebreitet mit zugespitzten Buckel, Hutrand reißt dann bis zum Buckel radial ein (Name), Oberfläche gelb- bis umbrabräunlich, mit radial verlaufenden Fasern, Stiel bis 8 cm lang, 0,5 cm breit, zylindrisch, jung weißlich, dann ockerfarben.



Kegeliger Risspilz

Inocybe rimosa

Lamellen ausgebuchtet angewachsen, etwas gedrängt, untermischt, jung beigebraun, alt schmutzig bräunlich, Schneiden fein gezackt; Fleisch gelblich-weiß, Geruch spermatisch; von Juni bis Oktober in Laub- und Nadelwäldern, in Parks, oft an Wegrändern.



Kegeliger Risspilz

Inocybe rimosa

Enthält das Gift Muscarin, Vergiftungserscheinungen schon 10-30 Minuten nach dem Verzehr, Schweißausbrüche, Speichel- und Tränenfluss, Übelkeit, Erbrechen, Bauchkoliken, Sehstörungen.



Satans-Röhrling

Boletus satanas

Hut bis 25 cm breit, jung halbkugelig, dann gewölbt und ausgebreitet, Oberfläche glatt, schwach klebrig, hell grau-oliv bis ocker-lederfarben, Stiel bis 12 cm lang, 5-10 cm breit, bauchig bis kugelig, gelblich bis karminrot mit feinem, blutrotem Netz.



Satans-Röhrling

Boletus satanas

Poren klein, rundlich, anfangs gelblich, dann karminrot-purpurn, Fleisch dick, fest, alt schwammig, weißgelb, im Schnitt schwach blauend, Geschmack jung mild, Geruch unangenehm urinartig, alt aasartig.



Satans-Röhrling

Boletus satanas

Der Giftpilz verursacht nach Einnahme schwere Magen-Darm-Erkrankungen mit heftigem Erbrechen, Durchfall und z.T. auch mit Magenbluten; nicht tödlich.



Giftige Giftpilze

Die giftigen Giftpilze bedingen nach dem Verzehr meist leichtere Vergiftungserscheinungen, häufig Magen-Darmerkrankungen, die nach 2-3 Tagen wieder abklingen und meist keine Folgeschäden hinterlassen.

Gelber Knollenblätterpilz

Amanita citrina

Junger Pilz mit halbkugeligem, weißem und flockigem Hut, noch kurzem Stiel und rundlicher, mit kantig gerandeter runder Knolle vom Stiel abgesetzt.



Gelber Knollenblätterpilz

Amanita citrina

Fruchtkörper von Juli bis November einzeln oder gesellig auf sauren Böden in Laub- und Nadelwäldern, in den mediterranen und gemäßigten Breiten Europas verbreitet.



Gelber Knollenblätterpilz

Amanita citrina

Mykorrhiza-Pilz vor allem mit der Fichte, dann auch Rotbuche, Kiefern, Eichen, Birken u.a.; früher in Fichtenforsten häufig, mit Schädigung der Fichte ein gewisser Rückgang.



Gelber Knollenblätterpilz

Amanita citrina

Fleisch weich, weiß, dünn, Geruch nach rohen Kartoffeln, Geschmack widerlich rettich- oder rübenartig; roh giftig, auch abgekocht ist von dem Verzehr abzuraten (noch unbekannte Inhaltsstoffe).



Gelber Knollenblätterpilz

Amanita citrina

Die Gifte des Gelben Knollenblätterpilzes sind, bis auf Bufotinin, unbekannt und sollen nicht hitzebeständig sein; Bufotinin wird im Magen-Darm-Trakt abgebaut, es bedingt Kopfschmerzen, Schwindelgefühl und Halluzinationen; auf den Genuss sollte generell verzichtet werden - unbekannte Inhaltsstoffe und Verwechslung junger Fruchtkörper mit denen des Grünen Knollenblätterpilzes.



Karbol-Egerling

Agaricus xanthoderma

Auch Karbol-Champignon genannt, Hut 4-16 cm breit, kalkweiß, Scheitel oft flach; von Mai bis Oktober meist gesellig und oft in Kreisen in lichten Wäldern, an Waldränder, in Wiesen, Gärten und Parkanlagen.



Karbol-Egerling

Agaricus xanthoderma

Lamellen am Stiel frei, dicht stehend, alternd graurosa, dunkelbraun bis schwarz, Ring häutig und dauerhaft; Fleisch gelb anlaufend, mit unangenehmer Karbolgeruch, lästiger Geruch meist erst aus dem Kochtopf; erzeugt heftige Verdauungsstörungen, Übelkeit und Erbrechen; Alkohol steigert die Giftwirkung.



Spitzgebuckelter Saftling

Hygrocybe persistens

Auch Safrangelber Saftling genannt, Hut 1,5 - 5 cm, breit, kegelig-glockig, glänzend goldgelb-orangegelb, Oberfläche kahl und schwach schmierig, Hutrand jung einwärts gebogen.



Spitzgebuckelter Saftling

Hygrocybe persistens

Lamellen weißlich bis goldgelb, entfernt stehend, bauchig, am Stiel angeheftet, Stiel bis 7 cm lang; Fleisch farblos bis hyalin-gelblich, nicht verfärbend, Geruch unauffällig, Geschmack mild; kein Speisepilz, schwach giftig, verursacht Verdauungsstörungen.



Spitzgebuckelter Saftling

Hygrocybe persistens

Von Juni bis Oktober auf Halbtrockenrasen (Bild auf der Schwäbischen Alb), ungedüngten Wiesen, Waldwiesen und Dünenrasen; einzeln bis gesellig.



Gemeiner Rettich-Helmling

Mycena pura

Hut 2-6 cm breit, rosa bis fleischfarben-violett, abgeflacht und gebuckelt, Rand gerieft; Lamellen blass lilagrau, entfernt stehend, breit angewachsen, weich; Stiel bis 8 cm lang, hohl, schlank und glatt; Fleisch blass graulila, wässrig, weiß, mit Rettichgeruch, In Europa sehr häufig von Juni bis November in Laub- und Nadelwäldern, Gärten und Parks.



Gemeiner Rettich-Helmling

Mycena pura

Seine Giftigkeit wird unterschiedlich beurteilt, früher wurde er als essbar bezeichnet, heute scheint ein geringer Muscaringehalt sicher; Muscarin dockt die cholinergen Synapsen des Parasympathicus an und bewirkt Dauererregung; Folgen: vermehrter Speichel- und Tränenfluss, Pupillenverengung, Erbrechen, Durchfall, Kreislaufkollaps; Gegenmittel Atropin.



Gemeiner Rettich-Helmling

Mycena pura

Der Pilz soll das Gift Muscarin enthalten, in stark unterschiedlichen Konzentrationen; sie dürfen daher nicht verzehrt werden; von der Art wurden viele, selbst für Experten schwer unterscheidbare Varietäten und Formen beschrieben, so dass sie nach phylogenetischen Erbgutuntersuchungen vermutlich aufgeteilt werden muss.



Blauer Klumpfuß

Cortinarius (Phlegmacium) caerulescens

Auch Violetter Klumpfuß genannt, Hut 5-10 cm breit, gewölbt-flach, Haut abziehbar und feucht schmierig; Lamellen blauviolett, ziemlich gedrängt, Stiel bis 6 x 2,5 cm, blauviolett mit bis 4 cm breiter, gerandeter, weißlicher Knolle.



Blauer Klumpfuß

Cortinarius caerulescens

Häufig von Juli bis Oktober in Laubwäldern besonders unter Buchen, auf Kalkboden; die Beurteilung der Verwertbarkeit des Pilzes schwankt von essbar bis giftig - nicht essen wird empfohlen.



Dickfüße

Seriocybe

Eine Untergattung der Schleierlinge (Cortinarius), mittelgroße bis große Arten, Hut glatt, trocken, seidig, nicht schleimig-schmierig, Lamellen blau-braun, Stiele zylindrisch bis keulig (ohne gerandete Knolle); meist im Herbst in Laub- und Nadelwäldern; alle Arten vermutlich ungeniessbar bis giftig



Bocks-Dickfuß

Cortinarius camphoratus

Hut 3-9 cm breit, jung halbkugelig, später gewölbt-ausgebreitet, Oberfläche feinfaserig, jung hellviolett; Rand jung eingebogen, mit Velumresten.



Bocks-Dickfuß

Cortinarius camphoratus

Cortinarius camphoratus, Lamellen am Stiel angewachsen bis kurz herablaufend, jung violett, später zimt- bis rostbraun; von September bis November auf sauren Böden in feuchten Nadelwäldern, vor allem in moosreichen Fichtenwäldern.



Bocks-Dickfuß

Cortinarius camphoratus

Stiel 5-8 (10) cm lang, bis 2,5 cm breit, blaulila, zylindrisch oder etwas keulig; Fleisch dick, violett bis blasslila, häufig mit widerlichem Geruch nach Bock oder verbranntem Horn; giftig, kein Speisepilz.



Lila Dickfuß

Cortinarius cyanites

Auch Rötender Dickfuß genannt, Hut 5-12 cm breit, jung gewölbt dann ausgebreitet, violett, Oberfläche erst klebrig, dann trocken; von Juli bis September im Nadelwald, vor allem unter Fichten.



Lila Dickfuß

Cortinarius cyanites

Bräunliche Blätter mit beigemischtem Violett, Stiel bis 9 cm lang und 2 cm dick, Fleisch braun mit bitterem Geschmack, schmeckt widerlich, bitter und erregt Erbrechen.



Blutroter Hautkopf

Cortinarius sanguineus

Pilz ist dunkel karmin-blutrot, auch im Fleisch; Hut 1–4 cm breit, jung halbkugelig, später gewölbt, meist abgeflachtem bis vertieftem Scheitel, Lamellen schwach herablaufend, entfernt stehend, untermischt, blut- bis braunrot; Stiel 3–7 x 0,3 – 0,7 cm, hohl und dunkel blutrot bis braunrot, Fruchtkörper von August bis Oktober vorwiegend in feuchten bis moorigen Nadelwald, seltener im Laubwald.



Blutroter Hautkopf

Cortinarius sanguineus

Hautköpfe sind grundsätzlich keine Speisepilze, sie verursachen bei Verzehr Verdauungsstörungen; der Blutrote Hautkopf hat rostbraune Sporen; ihre Anthrachinonfarbstoffe lösen sich im Alkohol und können Wolle und Kleidung färben.



Sparriger Schüppling

Pholiota squarrosa

Hut 4-8 (15) cm breit, jung halbkugelig bis glockig mit sparrig abstehenden Schuppen auf der Oberfläche, die im Alter verschwinden.



Sparriger Schüppling

Pholiota squarrosa

Von seinem Haupt-Doppelgänger, dem Hallimasch, unterscheidet er sich durch die gröberen, abstehenden und festen Schuppen; auch ist sein Sporenpulver braun, das des Hallimasch weiß, der Stiel ist beim Hallimasch nicht sparrig geschuppt.



Sparriger Schüppling

Pholiota squarrosa

In Mitteleuropa sehr häufig, besonders an Straßen-, Park- und Obstbäumen, wächst im Herbst in großen Büscheln auf totem oder lebendem Laubholz (im Bild am Stammfuß eines Kirschbaums), selten auch an Nadelholz; verursacht Weißfäule.



Sparriger Schüppling

Pholiota squarrosa

Fleisch hart, blassgelb, am Stielrand und unten dunkler, Geruch unterschiedlich stark, würzig, aber auch dumpf oder rettichartig, Geschmack ebenfalls rettichartig und bitter; er gilt als giftig mit Wirkstoffen, die Magen und Dünndarm reizen.



Grünblättriger Schwefelkopf

Hypholoma fasciculare

Hut 5-8 cm breit, erst halbkugelig, dann ausgebreitet, Oberfläche glatt, schwefelgelb, Scheitel ocker- bis rotbraun, Rand ungerieft und eingebogen; Lamellen ausgebuchtet, breit angewachsen, gedrängt, erst schwefelgelb, dann lebhaft grüngelb; Stiel 4-10 cm lang, 4-10 mm breit, schlank, hohl und oft verbogen.



Grünblättriger Schwefelkopf

Hypholoma fasciculare

Auch Bitterer Schwefelkopf genannt, das ganze Jahr über, oft in Unmengen, meist in dichten Büscheln auf Stümpfen und Wurzeln von Laub- und Nadelholz, befällt auch verbautes Holz und Holz-Geräte.



Grünblättriger Schwefelkopf

Hypholoma fasciculare

Fleisch schwefelgelb, mit dumpfem Geruch und sehr bitterem Geschmack, ungeniessbar und schwach giftig; erzeugt Durchfall, Erbrechen; die Brechdurchfälle stören das Säure-Basen-Gleichgewichts im Blut (Azidose), Wadenkrämpfe, Schock; Latenzzeit 1/2 - 3 Stunden; die Giftstoffe sind Fasciculole (verschiedene Triterpene); Bewertung unterschiedlich: von schwach giftig bis stark giftig (mit Todesfällen).



Kirschroter Spei-Täubling

Russula emetica

Hut 3-10 cm breit, glänzend blut- bis kirschrot, gegen den Rand hin heller, jung halbkugelig; auf Moorboden unter Nadelbäumen, oft im Torfmoos; Verwechslungen mit anderen rothütigen Täublingen wie dem Apfel-Täubling (Geschmack mild, Speisepilz) sind möglich.



Kirschroter Spei-Täubling

Russula emetica var. emetica

Lamellen am Stiel ausgebuchtet, weiß, Stiel 5-8 cm lang, 1-2 cm breit, brüchig, alt zellig hohl; Fleisch weich, weiß, brüchig, Geruch obstartig, Geschmack scharf, Kostprobe ausspucken.



Kirschroter Spei-Täubling

Russula emetica var. emetica

Roh gilt der Pilz als giftig, innerhalb von einer Stunde nach dem Verzehr des Pilzes können Bauchschmerzen, Brechdurchfälle und im Extremfall Krämpfe und Koma auftreten; Kochen soll die Giftstoffe zerstören.



Bauchwehkoralle oder Blasse Koralle

Ramaria pallida

Fruchtkörper groß, 8 -12(20) cm hoch und 8 cm breit, aus dem kurzen, weißlichen Strunk entspringen mehrere Äste, die sich nach oben wiederholt verzweigen.



Bauchwehkoralle oder Blasse Koralle

Ramaria pallida

Sie lebt in Mykorrhiza-Symbiose mit Bäumen, meist in Laubwäldern mit Eichen und Buchen, selten auch in Fichtenwäldern; die Fruchtkörper erscheinen von August bis Oktober.



Bauchwehkoralle oder Blasse Koralle

Ramaria pallida

Die Bauchweh-Koralle ist giftig, der Giftgehalt ist schwankend, sie verursacht 1/2 bis 3 Stunden nach dem Verzehr (Latenzzeit) Bauchschmerzen, Erbrechen und Durchfall.



Dickschaliger Kartoffelbovist

Scleroderma aurantium

Fruchtkörper 3–10(18) cm breit, länglich bis rundlich, abgeflacht, oft breiter als hoch, äußere Fruchthülle (Peridie) 2-5 mm dick, hart, lederig, gelblich-braun bis ockerfarben, felderig, rissig-schuppig oder auch glatt, ohne Stiel.



Dickschaliger Kartoffelbovist

Scleroderma aurantium

Fruchtmasse (Gleba) erst gelblich, dann lilagrau, später violettschwarz und fest, mit feinen weißlichen Adern, alt pulverig; riecht säuerlich, knoblauchsartig; von Juli bis November in Wäldern, auf Heiden und Triften, besonders auf torfigem Boden (Bild), kalkmeidend; sehr häufig, oft auch nesterweise.



Dickschaliger Kartoffelbovist

Scleroderma aurantium

Giftig, Latenzzeit eine halbe bis 3 Stunde, der Genuss größerer Mengen ist gefährlich und kann Ohnmachtsanfälle, Schweißausbruch, Übelkeit und Erbrechen verursachen oder auch Sehstörungen und rauschartige Zustände; Giftstoffe noch nicht bekannt.



Giftig bei Roh- und Alkoholgenuss

Diese Pilze sind entweder roh giftig und nur nach gründlichen Kochen/Garen essbar oder sie bedingen beim Verzehr mit Alkoholgenuss mehr oder weniger starke Vergiftungserscheinungen.

Netzstieliger Hexenröhrling

Boletus luridus

Hut 5-20 cm breit, erst halbkugelig, dann abgeflacht, Oberfläche ledergelblich-braun, Poren erst olivgelb, dann blutrot, schließlich karminrot; auf Druck schnell blauend; Stiel 5-15 cm lang, 2-5 cm breit, zylindrisch, oben gelblich, unten orangerot bis purpurn, mit grobmaschigem, längs gezogenem Netz.



Netzstieliger Hexenröhrling

Boletus luridus

Von Mai bis Oktober in Laubwäldern, vor allem bei Buchen, Eichen, Birken und Linden, in Parkanlagen, häufig an lichten, grasigen Standorten, auf Kalk; vorwiegend im südlichen Europa; ein wegen des sauren Regens seltener Pilz, der auf der Roten Liste der gefährdeten Pilzarten steht.



Netzstieliger Hexenröhrling

Boletus luridus

Der Pilz ist roh giftig, gut gekocht ist er normalerweise essbar; in Verbindung mit Alkohol ist er jedoch giftig; eventuell enthält er Coprin oder eine entsprechende Substanz (noch nicht nachgewiesen).



Schwarzblauender Röhrling

Xerocomus pulverulentus

Hut 4-8 cm breit, jung halbkugelig, dann flach niedergedrückt, graugrünlich bis bräunlich-ziegelrot, feinfilzig-ziegelrot, bei Regen leicht schmierig, bei Berührung rasch dunkelblaue Verfärbung; von Juni bis September einzeln oder gesellig in Laub- und Nadelwäldern, an lichten, moosigen Stellen, auch in Parkanlagen, vor allem unter Eichen.



Schwarzblauender Röhrling

Xerocomus pulverulentus

Röhren oliv-grüngelb, bis 2 cm lang; Poren leuchtend gelb bis goldgelb, alt grüngelb, eckig, erst eng, dann weit; bei Berührung blauend.



Schwarzblauender Röhrling

Xerocomus pulverulentus

Stiel 4-8 cm lang, bis 1,5 cm breit; Fleisch schmeckt mild metallisch, Geruch neutral; der Pilz ist roh giftig, gekocht dagegen ein (sehr) guter, etwas säuerlich schmeckender Mischpilz.



Nebelgrauer Trichterling

Clitocybe nebularis

Syn. Lepista nebularis, stattlicher Pilz, Hut bis 25 cm breit, im Alter ausgebreitet und flatterig, in der Mitte niedergedrückt, Oberfläche glatt, feucht etwas fettig, aschgrau- graubraun.



Nebelgrauer Trichterling

Clitocybe nebularis

Lamellen schmal, am Stiel angewachsen bis etwas herablaufend, dicht stehend, untermischt und blassgelb; Stiel 6-12 cm lang, bis 4 cm breit, kräftig, basal verdickt, weißgrau; Fleisch jung weiß und fest, später weich, Geruch unangenehm süßlich-würzig.



Nebelgrauer Trichterling

Clitocybe nebularis

Sehr häufig von September bis November in Wäldern, Gebüschen und Gärten, besonders im Falllaub; in dichten Gruppen oder in großen Hexenringen.



Nebelgrauer Trichterling

Clitocybe nebularis

Der Wert des ergiebigen Pilzes wird unterschiedlich gesehen, wird in Frankreich gegessen, in den USA nicht; roh giftig, nicht essbar, als Speisepilz nicht immer bekömmlich; muss abgebrüht werden; Geschmack angenehm, erträglich oder unerträglich; die unbekannten Giftstoffe werden durch Kochen nicht zerstört und rufen häufig eine 2-3tägige Magen-Darmerkrankung hervor.



Hallimasch

Armillaria ostoyae

Hut 4-12 cm breit, erst halbkugelig, dann gewölbt bis ausgebreitet oder wellig verbogen, Oberfläche rötlich braun, mit dunkleren abwischbaren Faserschüppchen bedeckt, Rand gekerbt.



Hallimasch

Armillaria ostoyae

Lamellen ausgebuchtet bis gerade angewachsen, mit Zahn herablaufend, jung weißlich bis hellbräunlich, entfernt stehend, Stiel bis 15 x 3 cm, längsfaserig, zäh, alt hohl, weißlich, mit abstehendem, weißlichem, unterseits bräunlich beschupptem Ring.



Hallimasch

Armillaria ostoyae

Fleisch blass, dünn, fest, im Stiel faserig, Geruch angenehm pilzartig, Geschmack herb-zusammenziehend.



Hallimasch

Armillaria ostoyae

Ab August/September der häufigste Massenpilz an Stümpfen von Nadelbäumen, Hölzern und Wurzeln; systematisch handelt es sich beim Hallimasch um eine Gruppe nah verwandter Arten; das Mycel des Pilzes erstreckt sich häufig über riesige Waldgebiete.



Hallimasch

Armillaria ostoyae

Bis mindestens 10 Minuten gründlich gegarte Hallimasche sind in vielen Ländern Mitteleuropas beliebte, zentnerweise vermarktete Speisepilze.



Hallimasch

Armillaria ostoyae

Roh giftig, bewirkt starke Verdauungsstörungen vor allem bei Kindern und magenschwachen, älteren Personen; den Pilz vor dem Braten oder Schmoren erst kurz abzukochen und das Kochwasser weggießen; die Stiele eignen sich nicht zum Verzehr.



Gemeiner Schwefel-Ritterling

Tricholoma sulphureum

Hut 3-7 cm breit, erst halbkugelig, dann abgeflacht; Oberfläche matt, trocken, kahl, schwefelgelblich, bisweilen in der Mitte braunrötlich und geschuppt, Rand scharf und lange eingerollt; riecht besser stinkt sehr unangenehm schwefel- bis leuchtgasartig.



Gemeiner Schwefel-Ritterling

Tricholoma sulphureum

Lamellen schwefelgelb, ausgebuchtet, mit Zahn angewachsen, entfernt stehend, dick, breit und spröde; Stiel bis 8 cm lang, schlank, schwefelgelb, voll; Fleisch schwefelgelb, fest, Geschmack unangenehm und sehr bitter.



Gemeiner Schwefel-Ritterling

Tricholoma sulphureum

Kein Speisepilz, der Pilz ist roh giftig, abgekocht wegen seines widerlichen Geschmacks/Geruchs ungeniessbar, die Pilzgifte sind noch unbekannt, verursachen Magen-Darmbeschwerden.



Gemeiner Schwefel-Ritterling

Tricholoma sulphureum

Die Pilzgifte bewirken eine Reizung der Magen-Darm-Schleimhaut; Latenzzeit 0,5 bis 3 Stunden; es kommt zu Bauchschmerzen und –koliken, Erbrechen und Brechdurchfällen, in Folge evtl. zu Acidose (Störung des Säure-Basen-Gleichgewichts im Blut), Exsikkose (Austrocknung des Körpers) und Schock.



Scheidenstreiflinge

Gattung Amanita Untergattung Amanitopsis

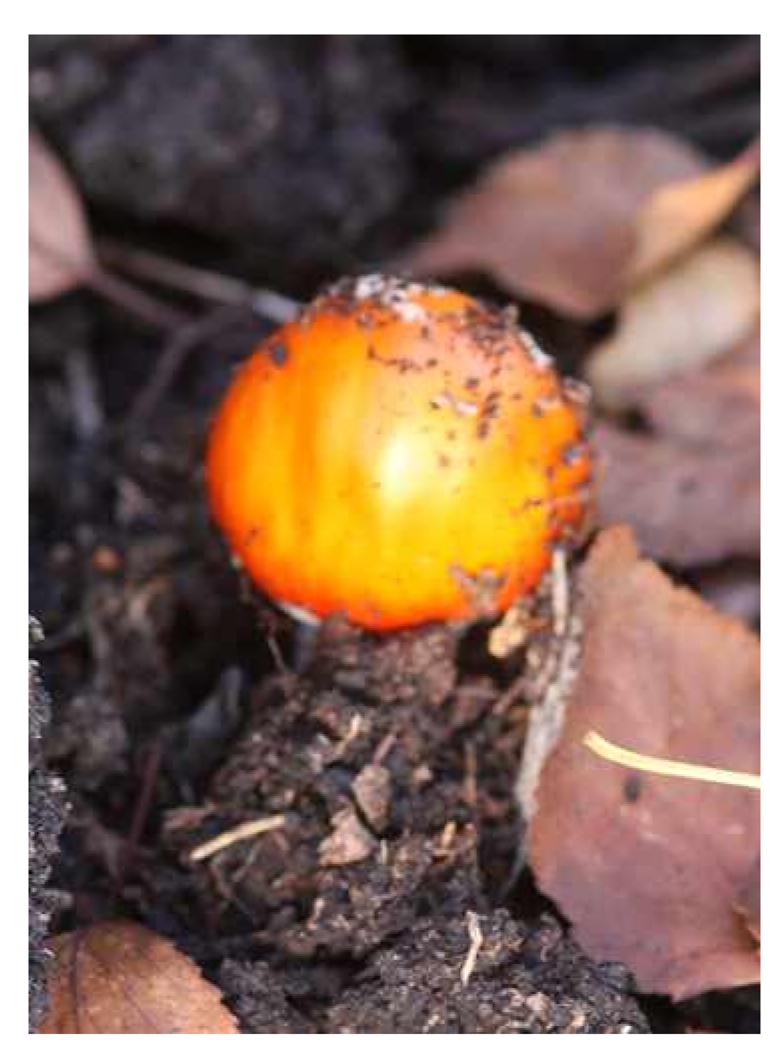
Hutrand deutlich gerieft, Stiel immer ringlos, Stielbasis bescheidet, Knolle meist schlank und tief im Boden steckend.

Giftpilze

Fuchsiger Scheidenstreifling

Amanita fulva

Er ist essbar, roh jedoch giftig, ruft roh Verdauungsstörungen hervor; das enthaltene Hämolysin, das rote Blutkörperchen auflöst, wird durch das Kochen zerstört.



Fuchsiger Scheidenstreifling

Amanita fulva

Hut 3-11 cm breit, anfangs kegelig-glockig und glänzend orangefuchsig (Bild), später flach ausgebreitet, matt glänzend und (dunkel) rotbraun mit gerieftem Rand; Stiel lang, ohne Manschette und Knolle; von Juni bis Oktober unter Laub- und Nadelbäumen, besonders Birken und Kiefern.



Grauer Scheidenstreifling

Amanita vaginata

Hut 3-12 cm breit, jung glockig, später gewölbt bis flach, ausgebreitet, mit Buckel, Oberfläche graubraun, Rand stark gerieft; von Juli bis Oktober in Laub- und Nadelwäldern.



Grauer Scheidenstreifling

Amanita vaginata

Lamellen breit, gedrängt, weiß; Stiel bis 15 cm lang, schlank, röhrig-hohl, ohne Ring, weiß-graubraun, auch genattert; Fleisch weich, brüchig und geruchlos, Geschmack mild; roh giftig, essbar nur gebraten oder gekocht.



Grauer Scheidenstreifling

Amanita vaginata

Fehlender Ring, stark geriefter Rand, schlanker, hoher Stiel, häutige Scheide am Stielgrund; von Juni bis Oktober in Laub- und Nadelwäldern, erdweit verbreitet.



Grauer Scheidenstreifling

Amanita vaginata

Hut kastanienbraun, kegelig-glockig, dünnes Fleisch, selten mit weißen Hüllresten, mit eng kammförmig gerieften Rand (Name Streifling), roh giftig, gebraten oder gut gekocht essbar, Kochwasser wegschütten; wenig ergiebig, da sehr dünnfleischig.



Perlpilz

Amanita rubescens

Hut 5-15 cm breit, jung halbkugelig, dann ausgebreitet-abgeflacht, Oberfläche fleischrot mit grauweißen, abwischbaren Hüllresten in konzentrischen Kreisen, Rand glatt.



Perlpilz

Amanita rubescens

Lamellen schmal angeheftet bis frei, dicht gedrängt, untermischt, breit, weich, weiß, im Alter und an Fraßstellen weinrötlich; Ring weißlich bis rosa, herabhängend und fein gerieft; dies sind wichtige Merkmale, die ihm von dem sehr bis tödlich giftigen Pantherpilz unterscheiden.



Perlpilz

Amanita rubescens

Auch Rötender Wulstling genannt, Schnittstellen oder Madengänge verfärben sich rosa, Stiel 5-15 cm lang, 1-3 cm breit, weißlich mit rötlicher Tönung, Ring herabhängend, Knolle meist mit Warzengürtel.



Perlpilz

Amanita rubescens

In Europa von Juni bis November in Laub- und Nadelwäldern oder in Gärten und Parkanlagen, häufig gesellig; Mykorrhiza-Pilz vor allem mit Fichten und Rotbuchen.



Perlpilz

Amanita rubescens

Fleisch unter dem Hutrand rötend, Geruch unbedeutend, Geschmack mild, dann herb und kratzend; roh stark giftig (Magen-Darm-Gifte, sowie Hämolysine, die Rote Blutkörperchen auflösen).



Perlpilz

Amanita rubescens

Nur essbar, wenn er stark erhitzt wird; Pilz in feine Stücke zerschneiden, gut kochen oder garen, evtl. noch die Haut entfernen; der Pilz ist oft madig und sein Fleisch ist leicht verderblich, was man ihm nicht ansieht.



Spitzschuppiger Stachelschirmling

Echinoderma asperum

Syn. Lepiota acutesquamosa, Hut 4-15 cm breit, anfangs kegelig bis glockig, später flach ausgebreitet, in der Laub- und Nadelstreu verschiedener Laubwälder sowie Fichten- und Kiefernforste; von August bis Oktober.



Spitzschuppiger Stachelschirmling

Echinoderma asperum

Huthaut ocker-cremefarben, bis zum Rand dicht mit spitzkegeligen bis angedrückten, gelb- bis dunkelbräunlichen, abwischbaren Schüppchen, die in der Mitte eine mehr oder weniger geschlossene Decke bilden.



Spitzschuppiger Stachelschirmling

Echinoderma asperum

Lamellen am Stiel frei, sehr gedrängt, gegabelt und untermischt, jung weißlich, dann cremefarben, Schneiden gekerbt-gewellt; Stiel bis 12 cm lang, zylindrisch, mit häutigem Ring und braunflockigem Rand.



Spitzschuppiger Stachelschirmling

Echinoderma asperum

Giftpilz; Fleisch schmeckt widerlich-stechend und riecht leuchtgasartig, enthält Coprin und kann 10 Tage lang zu Antabusvergiftungen bei Genuss mit Alkohol führen (Antabus ist ein Arzneimittel (Wirkstoff Disulfiram), das zur Alkoholentwöhnung eingesetzt wird (bewirkt Hautrötung, Übelkeit, Kopfschmerzen, Herzrasen, Blutdruckabfall, nicht ungefährlich).



Tintlinge

Gattung Coprinus

Hut und Lamellen bei der Reife meist tintenartig zerfließend, Hüte radial gefaltet; wenig Speisepilze, viele Arten ungeniessbar, einige Arten essbar, jedoch in Verbindung mit Alkohol giftig.



Grauer Tintling

Coprinus atramentarius

Hut etwa 4-8 cm breit und hoch, anfangs eiförmig-zylindrisch, dann kegelig-glockig, Oberfläche grau bis graubraun, Scheitel anfangs mit bräunlichen Schüppchen, Rand gerieft-faltig, alt zerrissen und aufgebogen; von Mai bis November häufig in Laub- und Mischwäldern, Parkanlagen, Gärten, Wiesen und Wegrändern.



Grauer Tintling

Coprinus atramentarius

Ungiftig, jedoch giftig in Verbindung mit Alkohol; der Inhaltsstoff Coprin bewirkt dann vorübergehend Hitzegefühl, Schwindel und Atemnot.



Gesäter Tintling

Coprinus disseminatus

Hut 0,5-1,2 cm breit, jung eiförmig-stumpfglockig, dann glockig ausgebreitet, Pilz ungiftig, als Speisepilz zu klein; giftig in Verbindung mit Alkohol.



Gesäter Tintling

Coprinus disseminatus

Durch sein eindrucksvolles Massenauftreten leicht erkennbar, Fruchtkörper sehen wie gesät auf (Name), wächst auf eingegrabenem Holz, Hut und Lamellen zerfließen nicht, verschwindet bei einsetzender Trockenheit schnell wieder.



Zottiger Reizker

Lactarius torminosus

Auch Falscher Reizker, Birken-Milchling oder Birken-Reizker genannt, Hut 5-10 cm breit, rosagelb bis blassrot, meist undeutlich gezont, anfangs flach mit eingerolltem, filzigem Rand (mit weißen, striegelig-filzigen Haaren), später ausgebreitet und etwas vertieft.



Zottiger Reizker

Lactarius torminosus

Lamellen blass fleischfarben bis rosagelb, am Stiel gerade angewachsen oder etwas herablaufend, dünn, gedrängt; Stiel 2-8 cm lang, 1-2 cm breit, zylindrisch, erst fest, früh hohl, weiß oder blass rosa; Milch weiß.



Zottiger Reizker

Lactarius torminosus

Der Birken-Milchling ist ein Mykorrhiza und in Europa an Birken gebunden; meist gesellig in Wäldern, Gärten und Parkanlagen, wo er unter oder bei Birken wächst; auf sauren Böden, häufig in Mittel- und Nordeuropa; in Nordamerika Mykorrhiza mit Hemlocktannen und Espen.



Zottiger Reizker

Lactarius torminosus

Fleisch: Geschmack scharf, roh giftig, bedingt durch Terpene; sie bewirken eine Reizung der Schleimhäute des Magen-Darm-Trakts; Latenzzeit 0,5 - 3 Stunden, Bauchschmerzen, Koliken, Erbrechen und starke Durchfälle; eventuelle Folgen: Krämpfe, Azidose, Austrocknung (Exzikkose), Schock.



Zottiger Reizker

Lactarius torminosus

In Ost- und Nordeuropa werden die Pilze nach einer Vorbehandlung verzehrt: Pilze klein schneiden, über Nacht wässern, in frischem Wasser 5 min kochen, Abgießen des Brühwassers, damit Terpene und Bitterstoffe entfernt.



Herbst-Lorchel

Helvella crispa

Fruchtkörper bis 15 cm hoch, 2-8 cm breit; Kopfteil sattelförmig oder unregelmäßig 2- bis 3lappig; Lappen am Rand aufgebogen; Oberseite weißlich bis hellbräunlich (Fruchtschicht), Unterseite in etwa gleichfarben; Stiel 3-12 cm hoch, weiß, dicklich und längs stark grubig.



Herbst-Lorchel

Helvella crispa

Von Juli bis November Fruchtkörper an humosen, feuchten Stellen mit Laub und im Unterholz von Wäldern, auch in Gräben oder entlang von Waldrändern auf Wiesen wachsend; vom Flachland bis ins Gebirge in Europa verbreitet, bis zum 62. Breitengrad.



Herbst-Lorchel

Helvella crispa

Fleisch weiß, dünn und brüchig, Geschmack unbedeutend; roh giftig, nach guten Erhitzen für essbar gehalten; Schadstoffe noch unbekannt, eventuell Gyromitrin; manche Autoren raten jedoch vom Verzehr generell ab; die Giftstoffe würden sich zwar beim Abkochen größtenteils auflösen, es bestünde aber weiter die Möglichkeit von individuellen Unverträglichkeiten.



Röhrlinge

Röhrlinge (Boletaceae) sind eine Familie der Ständerpilze aus dem Reich der Pilze. Sie besitzen meist große fleischige Fruchtkörper mit Röhren auf der Unterseite; sie leben mehrheitlich in Symbiose mit den Wurzeln von Bäumen (Mykorrhiza).



Steinpilz

Boletus edulis

Auch Fichten-Steinpilz oder Herrenpilz genannt, Hut bis 25 cm breit, jung halbkugelig, später polsterförmig bis flach gewölbt; Huthaut glatt, hell- bis dunkelbraun, Stiel bis 20 cm lang und 6 cm breit, oben hellbräunlich mit hellerem Adernetz.



Steinpilz

Boletus edulis

Hut jung halbkugelig, Stiel dick und bauchig, Oberfläche weiß bis bräunlich überfasert und vor allem in der oberen Hälfte von einem feinen, weißen Adernetz überzogen; das Fleisch ist bei jungen Pilzen weiß und fest, im Alter wird es braun und schwammig.



Steinpilz

Boletus edulis

In ganz Europa von Juli bis Oktober vor allem in Nadelwäldern; in jungen Fichtenschonungen manchmal massenhaft; im Flachland auch unter verschiedenen Laubbäumen; meist in Wäldern und an Waldrändern; zur Abdeckung der etwas älteren Prachtexemplare am Wegesrand mit einem Fichtenzweig - die Chancen des Aussporens erhöhen sich.



Steinpilz

Boletus edulis

Sehr geschätzter Speisepilz, Fleisch weiß und fest, verfärbt sich im Schnitt nicht, mit intensiven Pilzgeschmack (mild und nussartig), roh sollte er trotzdem nicht gegessen werden (oft Magenschmerzen).



Steinpilz

Boletus edulis

Der begehrte Speisepilz kann vielseitig verwendet werden, er eignet sich zum Braten, Dünsten, Schmoren, Trocknen und Einlegen.



Maronenröhrling

Xerocomus badius

Hut 5-15(18) cm breit, erst halbkugelig, dann gewölbt bis flach, kastanienbraun; Röhren grünlichgelb, auf Druck blauend; Stiel 11 x 1-2 cm, zylindrisch, voll und fest, bräunlich längsgefasert auf hellerem Grund.



Maronenröhrling

Xerocomus badius

Kleiner Vetter des Steinpilzes mit kastanienbraunem Hut, grünlichgelben Röhren und braunem, ungenetztem Stiel, die jungen Exemplare sind hervorragende Speisepilze.



Maronenröhrling

Xerocomus badius

Fleisch weiß bis blassgelblich, bei Druck meist blauend, zart, saftig, anfangs fest, später schwammig, mit erfrischendem Geruch und angenehmem Geschmack; es mundet auch den Nachtschnecken (Bild).



Maronenröhrling

Xerocomus badius

Von Juni bis November vor allem in Nadelwäldern verbreitet, weniger in Laubwäldern; in Kiefernwälder oft ein Massenpilz, einzeln oder gesellig, in Süddeutschland ist der Radioaktivät-Anreicherer durch die Tschernobyl-Katastrophe (1986) regional stark verstrahlt mit Cäsium 137 (Halbwertszeit 30 Jahre), durch Abziehen der Huthaut kann die persönliche radioaktive Belastung deutlich verringert werden.



Maronenröhrling

Xerocomus badius

Sehr schmackhafter Speisepilz, kann auf jede Art zubereitet werden, ersetzt den Steinpilz, Fleisch etwas härter und auch zum Trocknen gut geeignet.



Rotfuß-Röhrling

Xerocomus chrysenteron

Hut 3-7 cm breit, mit verschiedenen Brauntönungen, an Fraßstellen und Rissen rosarot werdend, Röhren trüb gelblich, auf Druck blauend, Stiel bis 10 x 2 cm, meist zylindrisch, oft verbogen, voll, mit gelblichen Grundton; meist rötlich punktiert/gestreift.



Rotfuß-Röhrling

Xerocomus chrysenteron

Speisepilz, junge Pilze sind fest und schmackhaft; ältere schwammig und geringwertig, geeignet für Mischgerichte; der säuerliche Geschmack mindert die Qualität.



Rotfuß-Röhrling

Xerocomus chrysenteron

Ältere Pilze werden schwammig, verschimmeln schnell (oft durch den giftigen Goldschimmel) und werden von Schnecken angefressen; als Speisepilze kommen sie nicht in Frage.



Rotfuß-Röhrling

Xerocomus chrysenteron

Von Juli bis November in Nadel- und Laubwäldern, ohne besondere Bodenansprüche, zuweilen an morschen Stümpfen, im Flachland häufiger als im Gebirge.



Flockenstieliger Hexen-Röhrling

Boletus erythropus

Hut 8-20 cm breit, erst halbkugelig, dann polsterförmig, Oberfläche wildlederartig samtig (Name Schusterpilz), meist dunkelbraun, der Rand überragt die Röhren etwas; Stiel 4-15 cm lang, anfangs bauchig, dann walzig, Grund gelblich mit karminroten Schüppchen, auch Druck blauend.



Flockenstieliger Hexen-Röhrling

Boletus erythropus

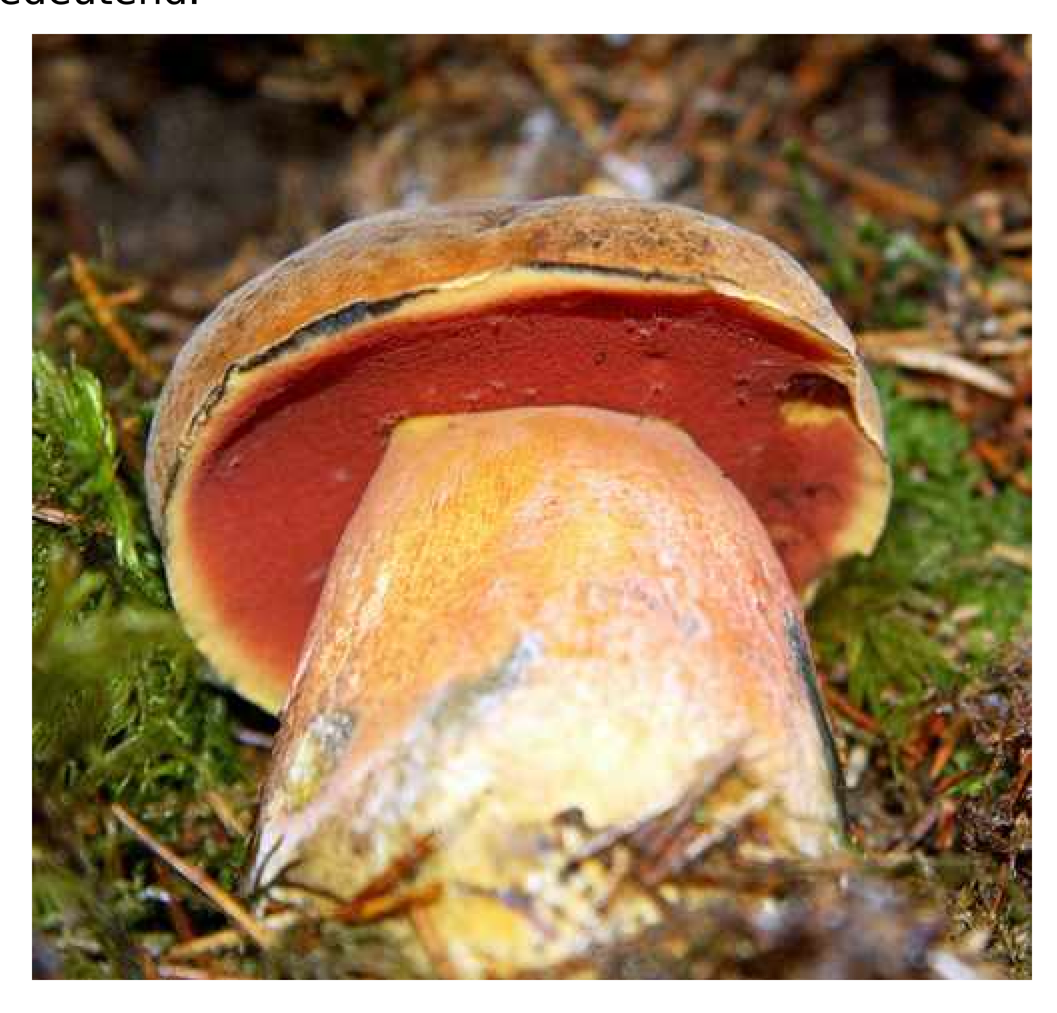
Auch Donner- oder Tannenpilz oder Zigeuner genannt, in ganz Europa vor allem in Buchenwäldern, aber auch in bodensauren Nadelwäldern, insbesondere im Randbereich von Mooren; ein Mykorrhiza-Pilz, der vor allem mit Buchen, Eichen und Fichten in Symbiose lebt.



Flockenstieliger Hexen-Röhrling

Boletus erythropus

Das Fleisch ist dottergelb, basal evtl. leicht rötlich; bei Druck/Verletzung verfärbt es sich sofort kräftig blau und entfärbt es sich dann wieder (trübgelb); das Hutfleisch (Röhrenboden) ist gelb; es schmeckt mild und riecht unbedeutend.



Flockenstieliger Hexen-Röhrling

Boletus erythropus

Die Fruchtkörper erscheinen manchmal schon im Mai und sind auch im Oktober noch zu finden; der Pilz ist im rohen Zustand giftig, gut erhitzt/gegart jedoch ein schmackhafter und sehr geschätzter Speisepilz.



Kuh-Röhrling

Suillus bovinus

Hut 3-8 (12) cm breit, jung gewölbt, später abgeflacht (Bild), Oberfläche glatt, gelbbraun bis rötlich braun, glänzend, klebrig; ältere Exemplare oft madig.



Kuh-Röhrling

Suillus bovinus

Von Juli bis November meist gesellig oder büschelig im Nadelwald, vor allem unter Kiefern, in Heiden und Mooren; Fleisch zäh, weich, elastisch, gelblich, jung sind die noch festen Hüte essbar, mäßig schmackhaft, als Mischpilz oder Pilzwürze geeignet.



Birkenpilz

Leccinum scabrum

Hut 5-15 cm breit, bräunlich, erst halbkugelig, dann verflachend, Stiel 5–15 x 1–3,5 cm, nach oben verjüngend, weißlich mit faserigen, schwärzlichen, sparrigen Schuppen; von Juni bis Oktober unter Birken, in Wäldern, auf Heiden und in Torfsümpfen.



Birkenpilz

Leccinum scabrum

Röhrenschicht etwas vorgewölbt, weißlich-cremefarben mit leicht rosa Schimmer, Stiel mit weißlichem Untergrund und weißlichen Schüppchen (seltene Variante), nicht netzartig gezeichnet.



Birkenpilz

Leccinum scabrum

Junge, feste Exemplare sind gute und schmackhafte Speisepilze, ältere Pilze sind schwammig-wässrig und nur als Mischpilze geniessbar, alte, zähe und holzige Stiele sind zum Verzehr nicht geeignet; der Pilz steht unter Naturschutz und darf nur in kleinen Mengen gesammelt werden.



Birkenpilz

Leccinum scabrum

Junge Exemplare lassen sich gut trocknen und schmoren, das Fleisch wird beim Schmoren jedoch grau-schwärzlich und schleimig, den Birkenpilz (Fleisch - Geschmack mild säuerlich) nicht mit dem Gallenröhrling verwechseln (Fleisch - Geschmack sehr bitter).



Birken-Rotkappe

Leccinum versipelle

Auch Heide-Rotkappe oder Rothaut-Röhrling genannt, Hut 5-20 cm, mit rotbrauner, filziger Oberhaut, lappigem Hutsaum, weißlichen bis schmutzig grauen Röhren; Stiel 8-15 x 2-4 cm, jung bauchig, später zylindrisch, weißlich, dicht mit abstehenden, schwärzlichen Schuppen bedeckt.



Birken-Rotkappe

Leccinum versipelle

Von Juni bis November unter Birken (Mykorrhiza-Pilz v.a. mit Weiß-Birken) in ganz Europa verbreitet, in Osteuropa und Skandinavien ziemlich häufig und als Speisepilz gern gesammelt, in Deutschland rückläufig und geschützt.



Birken-Rotkappe

Leccinum versipelle

Fleisch weiß, anfangs fest und derb, später weich; Geruch angenehm, Geschmack mild; roh giftig, empfohlene Garzeit mindestens 15 Minuten, beim Anschneiden verfärbt es sich graublau bis violett; sehr ergiebiger und guter Speisepilz (wird beim Schmoren schwarz).



Gold-Röhrling

Suillus grevillei

Ein Schmierröhrling (Gattung Suillus), die Hüte sind meist schmierig, feucht schleimig, trocken glänzend; Hut 5-15 cm breit, jung halbkugelig, später polsterförmig bis flach konvex, zuletzt flach; meist gold- bis orangegelb; von Juni bis November häufig im Nadel- und Mischwald, stets unter Lärchen; ohne besondere Bodenansprüche.



Gold-Röhrling

Suillus grevillei

Die Poren sind jung leuchtend gelb, anfangs sind sie eng und rundlich, später verzogen; auf Druck bräunen sie; der Ring ist weißlich bis gelblich, anfangs wulstig, später vergänglich, Fleisch ist dick, hell- bis zitronengelb; der Geruch ist angenehm, der Geschmack mild.



Gold-Röhrling

Suillus grevillei

Die Poren werden bei jungen Fruchtkörpern von einer weichen, wattigen Teilhülle (Velum partiale) bedeckt; der Pilz ist sehr empfindlich; man sollte ihn reinigen, noch bevor man ihn einpackt; mit einem angefeuchteten Tuch kann man den Schleim des Hutes entfernen; man sollte ihn in einen Korb transportieren, in einer Plastiktüte zersetzt er sich schnell wegen seines hohen Wassergehaltes.



Gold-Röhrling

Suillus grevillei

Guter und wohlschmeckender Speisepilz, sehr zartfleischig, geeignet zur Zubereitung von Suppen und Saucen, zum Einlegen in Essig oder auch als Bratpilz (in Butter dünsten).



Egerlinge oder Champignons

Agaricaceae

Egerlinge oder Champignons (Agaricaceae) besitzen die folgenden Merkmale: Hüte fleischig, kahl bis schuppig; Stiel meist mit Ring, Lamellen frei, erst rosa, dann braun; Sporen braun; viele Egerlinge sind essbar.



Wiesen-Champignon

Agaricus campester

Auch Feldegerling genannt, Hut 5-12 cm breit, weiß, erst kugelig-glockig, dickfleischig, in Alter gewölbt oder flach, Fleisch weiß, bleibt auf Druck unverändert, riecht und schmeckt unspezifisch.



Wiesen-Champignon

Agaricus campester

Blätter schon früh zart rosarot, dann fleischrot, später schokoladenbraun bis fast schwarz; Verwechslungen mit den giftigen, weißen Knollenblätterpilzarten, die in der Jugend wie im Alter weiße Blätter haben, sind lebensgefährlich.



Wiesen-Champignon

Agaricus campester

Blätter jung rosa bis fleischrot, später dunkelbraun, dicht stehend; Stiel weißlich, am Grunde oft braun-gelblich, bis 8 cm lang, weißer Ring einfach und am Rand zerrissen.



Wiesen-Champignon

Agaricus campester

Lamellen im Alter schokoladenbraun; auf gedüngten Wiesen, Äckern, Pferdekoppeln, in Gärten, oft massenhaft; nicht verwechseln mit dem Karbol-Egerling (Fleisch der Stielbasis chromgelb, riecht nach Karbol) und jungen Knollenblätterpilzen (brauchen Baumpartner, Lamellen stets weiß, Stielende in Sackhülle).



Wiesen-Champignon

Agaricus campester

Ein sehr geschätzter Speise- und Marktpilz; ein Pilz, der in vielen abweichenden Formen und Varietäten auftritt, so dass seine Artabgrenzung häufig schwierig ist.



Wiesen-Champignon

Agaricus campester

Nur die genaue Kenntnis der wesentlichen Merkmale schützt vor Verwechslungen, z. B. mit den Grünen Knollenblätterpilz Wiesenchampignon: Hut nie grünlich, immer gefärbte, nie ganz weiße Lamellen, keine Knolle oder Scheide, nur schwacher Ring, weißer, ungenatterter Stiel, wächst nur auf Weiden oder Wiesen.



Kleiner Wald-Champignon

Agaricus silvaticus

Hut 4-10 cm breit, jung halbkugelig-glockig, im Alter flach, weiß-hellbräunlich mit dunklerem, braunem Buckel, Oberfläche mit angedrückten, dunkelbraunen Faserschuppen; sehr variable Sammelart.



Kleiner Wald-Champignon

Agaricus silvaticus

Lamellen frei, dicht stehend, jung blassrosa, dann graurötlich, im Alter purpurbraun, Stiel bis 12 cm lang, schlank, erst voll, später hohl, vom Rand aus rötlich verfärbend, Ring dünnhäutig und hängend.



Kleiner Wald-Champignon

Agaricus silvaticus

Von Juli bis Oktober oft in Gruppen in Nadel- und Laubwäldern, bevorzugt unter Fichten und Buchen, auch in Gärten, Parks und Nadelholzforsten.



Kleiner Wald-Champignon

Agaricus silvaticus

Speisepilz, doch wegen seiner Dünnfleischigkeit wenig ergiebig; Fleisch weiß, beim Anschneiden oder bei Druck blutrot anlaufend, Geruch angenehm, Geschmack mild bis süßlich; nicht roh verzehren, enthält vermutlich unverträgliche Stoffe.



Flachknolliger Anis-Egerling

Agaricus essettei

Hut 6-12 cm breit, jung kugelig, dann glockig-gewölbt, Oberfläche weiß bis blassgelb, alt gelblich; Ring breit, dünnhäutig hängend, Lamellen frei, dicht stehend von graurosa (jung) bis schwarz (alt), Stiel 7-12 cm lang, 1-2 cm breit, zylindrisch oft gekniet, Basis mit flacher Knolle.



Flachknolliger Anis-Egerling

Agaricus essettei

Auch Schiefknolliger Anis-Champignon genannt, Fleisch weiß, Geruch anisartig, angenehm, Geschmack mild; Speisepilz, von Juli bis Oktober in Nadel- und Mischwäldern; Aufpassen vor Verwechslungen mit jungen Knollenblätterpilzen und jungen Ziegelroten Risspilzen.



Dünnfleischiger Anis-Champignon

Agaricus silvicola

Hut 4-11 cm breit, Hutrand feinseidig, Lamellen bei etwas älteren Exemplaren rosa-bräunlich, Ring hängend, dünnhäutig, mit 1 oder 2 Schichten; vom Juli bis Oktober in Laub- und Nadelwäldern, relativ häufig, besonders in der Nadelstreu von Fichten.



Dünnfleischiger Anis-Champignon

Agaricus silvicola

Hut 4-10 cm breit, jung hochgewölbt, Oberfläche völlig kahl bis feinseidig, Fleisch weiß, gilbt bei Verletzung, rötet nicht, Geruch und Geschmack anisartig, guter Speisepilz, nicht sehr ergiebig, die Aniskomponente verliert sich beim Zubereiten.



Dünnfleischiger Anis-Champignon

Agaricus silvicola

Lamellen, frei, dicht, jung mit leichtem, rosagrauem Ton, Stiel seidig-weiß; Verwechslung junger Pilze mit dem Kegeligen Knollenblätterpilz (Lamellen weiß, Stiel flockig, Stielfuß mit Scheide) oder mit dem Ziegelrotem Rißpilz lebensgefährlich.



Zucht-Champignon

Agaricus bisporus

Auch Zweisporiger Champignon genannt, der weltweit am meisten angebaute Speisepilz, mit züchterischer Größen- und Farbvariationen; Kultivierung seit dem 17. Jahrhundert.



Zucht-Champignon

Agaricus bisporus

Hut 5 - 11 cm breit, jung kugelig bis halbkugelig (Bild), später abgeflacht, dann konvex, abgeflacht, Hutoberfläche weiß, beige oder bräunlich; Rand lange nach unten gebogen und die Lamellen überragend, jung mit Velumresten.



Zucht-Champignon

Agaricus bisporus

Kommt weltweit vor, ursprünglich auf der Nordhalbkugel, in Deutschland zerstreut im Freiland in Gärten und Parkanlagen (Wildformen und Kulturflüchtlinge); die Kultivierung erfolgt auf kompostierten Substarten aus Pferde-, Kuh- oder Hühnermist; Fruchtkörper vor allem im Frühjahr und Sommer.



Zucht-Champignon

Agaricus bisporus

Lamellen frei bis angeheftet, dicht stehend, schmal, erst rosa bis fleischfarben, später purpurbraun bis schwarz, Lamellenscheiden glatt und weißlich, Stiel 8 x 3 cm, voll und fest; Fleisch weiß, über den Lamellen schwach rötend, schmeckt mild und nussig, riecht aromatisch und leicht säuerlich; der gute Speisepilz sollte nicht roh gegessen werden (verdächtige Abbaustoffe).



Riesenschirmpilze

Familie Agaricaceae

Große Lamellenpilze, Hut beschuppt, Lamellen frei, Ring verschiebbar, Sporen glatt und elliptisch.

Safran-Riesenschirmpilz

Macrolepiota rhacodes

Hut aufgeschirmt 8–15 (20) cm, Oberfläche cremeweiß über braunem Grund mit dichten, wolligen, abstehenden und kastanienbraunen Schuppen, Hutmitte glatt.



Safran-Riesenschirmpilz

Makrolepiota rhacodes

Macrolepiota rhacodes, junge Pilze sind braun, kugelig bis paukenschlegelartig; dann platzen die Huthäute auf und bilden Schuppenringe.



Safran-Riesenschirmpilz

Macrolepiota rhacodes

Paukenschlegelform im Längsschnitt, Stiel 1-2 cm breit, zylindrisch, hohl, bei Verletzung oder Anschneiden safranfarben-orange.



Safran-Riesenschirmpilz

Macrolepiota rhacodes

Blätter weiß, schwach vom Stiel abgesetzt, Ring derb, beweglich und doppelt gerandet; Pilze essbar, junge Pilze sind gebraten sehr schmackhaft, ältere fade.



Gemeiner Riesenschirmpilz

Macrolepiota procera

Auch Riesenschirmpilz oder Parasol (franz. parasol - Sonnenschirm) bezieht sich auf ausgewachsene Exemplare, deren Form an einen Sonnenschirm erinnern, Hut aufgeschirmt 12–30(40) breit, die Hutoberfläche hellbraun mit sparrig abstehenden Schuppen, in der Mitte mit stumpfen Buckel; Stiel 15–40 cm lang und 1–2,5 cm dick, Ring dick, wattig, doppelt gerandet und verschiebbar.



Gemeiner Riesenschirmpilz

Macrolepiota procera

junge Pilze sind typisch geschlossen, kugelig-eiförmig, dies wird als Paukenschlegelform bezeichnet; Fleisch weiß, riecht pilzartig, schmeckt etwas nussartig; junge Pilze sind gute Speisepilze, besonders schmackhaft als Schnitzel gebacken oder gebraten; der Stiel wird bald holzig; im Alter ist der Pilz geschmacklos.



Getropfter Schleimschirmling

Limacella guttata

Die Schleimschirmlinge sind mit den Wulstlingen eng verwandt; der Hut ist oft schmierig (Name), Hut 5-12 (15) cm breit, anfangs halbkugelig geschlossen, dann flach gewölbt bis ausgebreitet, stumpf gebuckelt.



Getropfter Schleimschirmling

Limacella guttata

Lamellen am Stiel frei stehend, gedrängt, dünn, weißlich, Stiel 7-12 cm lang, bis 2 cm breit, zylindrisch, weißlich; Ring abstehend, ungerieft.



Getropfter Schleimschirmling

Limacella guttata

Von August bis Oktober in Laub- und Nadelwäldern, Fleisch weiß, Geruch mehlartig oder fehlend, Geschmack mild, mehlartig; essbar.



Täublinge

Gattung Russula

Artenreiche, mittelgroße bis große, oft lebhaft gefärbte Pilze mit abgeflachtem Hut, brüchigen Lamellen, ohne Milchsaft, mit mildem oder scharfem Geschmack; Regel: milde Arten sind essbar.



Herings-Täubling

Russula xerampelina

Auch Roter Herings-Täubling oder Nadelwald-Herings-Täubling genannt, Hut 6-12 cm, schwach gewölbt bis ausgebreitet mit niedergedrückter Mitte, purpurbraun bis blutrot, Mitte purpurschwarz, Geruch nach Hering; in Nadelwäldern (unter Fichten und Kiefern) nicht selten von Juli bis Oktober.



Herings-Täubling

Russula xerampelina

Der Pilz hat viele Unterarten und Varietäten, die heutzutage mehr als eigene Arten angesehen werden; Fischgeruch beim Trocknen am Tag nach dem Sammeln; guter Speisepilz, der Fischgeruch verschwindet bei der Zubereitung.



Ocker-Täubling

Russula ochroleuca

Auch Gelbweißer Täubling oder Zitronen-Täubling genannt, Hut 4-12 cm breit, ockergelb oder blasser zitronenfarbig, feucht schmierig-klebrig, Oberhaut abziehbar, recht häufig in Nadel- und Laubwäldern.



Ocker-Täubling

Russula ochroleuca

Von Juli bis November massenhaft in Laub- und Nadelwäldern, nahezu in ganz Europa, Mykorrhiza-Pilz v.a. mit der Gemeinen Fichte, aber auch Tanne, Kiefern, Buchen und Birken; bevorzugt saure Böden, meidet Kalkböden.



Ocker-Täubling

Russula ochroleuca

Blätter (Lamellen) weißlich, später gelblichweiß, im Alter grauweiß, Stiel weiß, im Alter grauend, Fleisch weißlich, Geruch obstartig, Geschmack ziemlich scharf, beim Schmoren verliert sich die Schärfe, essbar aber nicht sehr schmackhaft.



Gold-Täubling

Russula aurata

Hut 5-10 cm breit, erst kugelig, dann ausgebreitet, Mitte oft niedergedrückt, leuchtend rot-orange-goldgelb mit gelbschneidigen Blättern, Rand jung glatt, im Alter meist etwas furchig gerieft.



Gold-Täubling

Russula aurata

Syn. R. aurea, von Juli bis September einzeln oder zu wenigen in Laub- und Nadelwäldern, auf Kalk; Mykorrhizapartner von Rotbuche, Hainbuche, Eichen, Tannen und Fichten; in den letzten Jahrzehnten selten geworden, empfindlich gegen Schadstoffeinträge.



Gold-Täubling

Russula aurata

Fleisch weiß, unter der Huthaut gelb, jung fest, Geschmack mild, ein guter Speisepilz, jedoch als Seltenheit zu schonen; bei den Graustiel-Täublingen färbt sich das Fleisch mit Formalin lebhaft rot.



Orangeroter Graustiel-Täubling

Russula decolorans

Hut 5-15 cm breit, im Alter abgeflacht und niedergedrückt, Lamellen erst hell gelblichweiß, später buttergelb, dann grau; Stiel bis 12 cm lang, bis 2,5 cm breit, erst weiß, dann grau.



Orangeroter Graustiel-Täubling

Russula decolorans

In Europa und Nordamerika von Juli bis Oktober in Nadelwäldern auf Sandböden und Silikatgestein, in moorigen Wäldern, eine streng kalkmeidende Nadelwaldart; Fleisch bei jüngeren Exemplaren weiß, weich, geruchlos, Geschmack mild, essbar, ein guter Speisepilz.



Harter Zinnober-Täubling

Russula rosea

Auch Morgenrot-Täubling genannt, Hut bis 12 cm breit, jung halbkugelig, dann ausgebreitet, matt, zinnoberrot-rosa, zuweilen weißlich bereift, Stiel 3- 9 x 1-4 cm, zylindrisch bis keulig, holarktische Art, in Deutschland mäßig verbreitet (Süden) bis selten (Norden), Mykorrhiza-Pilz mit Rotbuchen.



Harter Zinnober-Täubling

Russula rosea

Lamellen abgerundet bis angewachsen, mäßig gedrängt, jung weißlich, dann cremefarben; Fleisch hart, brüchig, Geschmack nach Zedernholz; essbar, doch hartfleischig und wenig wohlschmeckend, bei größeren Mengen wird ein Abbrühen empfohlen.



Frauen-Täubling

Russula cyanoxantha

Auch Violettgrüner Frauen-Täubling genannt, Hut 6-15 cm breit, anfangs halbkugelig, später gewölbt ausgebreitet, Mitte oft niedergedrückt, Oberfläche variabel grün-violett; von Juni bis Oktober in Laub- und Nadelwäldern sowie Parkanlagen verbreitet.



Frauen-Täubling

Russula cyanoxantha

Hut 6-15 cm breit, jung halbkugelig, später ausgebreitet-niedergedrückt, Lamellen weiß, meist ziemlich kurz und dick; Fleisch fest, mit mildem, nußartigem Geschmack; essbar, geschätzter Speisepilz, an den biegsamen Lamellen leicht erkennbar.



Moor-Täubling

Russula claroflava

Auch Gelber Graustiel-Täubling genannt, Hut 2-8 (12) cm breit, anfangs halbkugelig gewölbt (Bild), zitronengelb bis leuchtend chromgelb; bei den Graustiel-Täublingen färbt sich das Fleisch mit Formalin lebhaft rot.



Moor-Täubling

Russula claroflava

Von Juni bis Oktober meist gesellig unter Birken auf moorigem Boden (Name), Lamellen weiß, engstehend, Stiel 4-8 x 1-2 grauweiß, Fleisch weiß bis blassocker, Geruch angenehm, Geschmack mild; essbar, ein guter, mild-schmeckender Speisepilz.



Braunroter Leder-Täubling

Russula integra

Auch Brauner Leder-Täubling genannt, Hut 6-12 (15) cm breit, jung halbkugelig, dann gewölbt und ausgebreitet, in der Mitte niedergedrückt, Farbe variabel - von schokoladenbraun über gelbbraun bis trübrot.



Braunroter Leder-Täubling

Russula integra

Stiel 3-8 cm lang, bis 2 cm breit, weiß; von Juli bis Oktober in bergigen Nadelwäldern, auf Kalk; Fleisch weiß, fest, schmeckt mild und angenehm süßlich nuss- oder mandelartig, Geruch leicht fruchtig, essbar, ein wohlschmeckender Speisepilz mit mildem, mandelartigem Geschmack.



Milchlinge

Gattung Lactarius

Trichterförmige, meist fleischige Arten mit Milchsaft und weißen Sporen.



Milder Milchling

Lactarius mitissimus

Auch Orangeroter Milchling genannt, Hut 3-7 cm breit, erst gewölbt, dann ausgebreitet, Mitte niedergedrückt, Oberfläche feucht schmierig, glatt, orangerot; Lamellen gerade am Stiel angewachsen bis leicht herablaufend, eng stehend, orange- bis rotgelb; Stiel 2,5–7 x 0,5–1,2 cm, glatt bis fein längsaderig.



Milder Milchling

Lactarius mitissimus

Eine holarktische Art (Nordasien, Nordamerika, Nordafrika und Europa), von August bis November in Nadelwäldern, seltener in Laubwäldern; meist gesellig; vor allem auf kalkhaltigen Böden.



Milder Milchling

Lactarius mitissimus

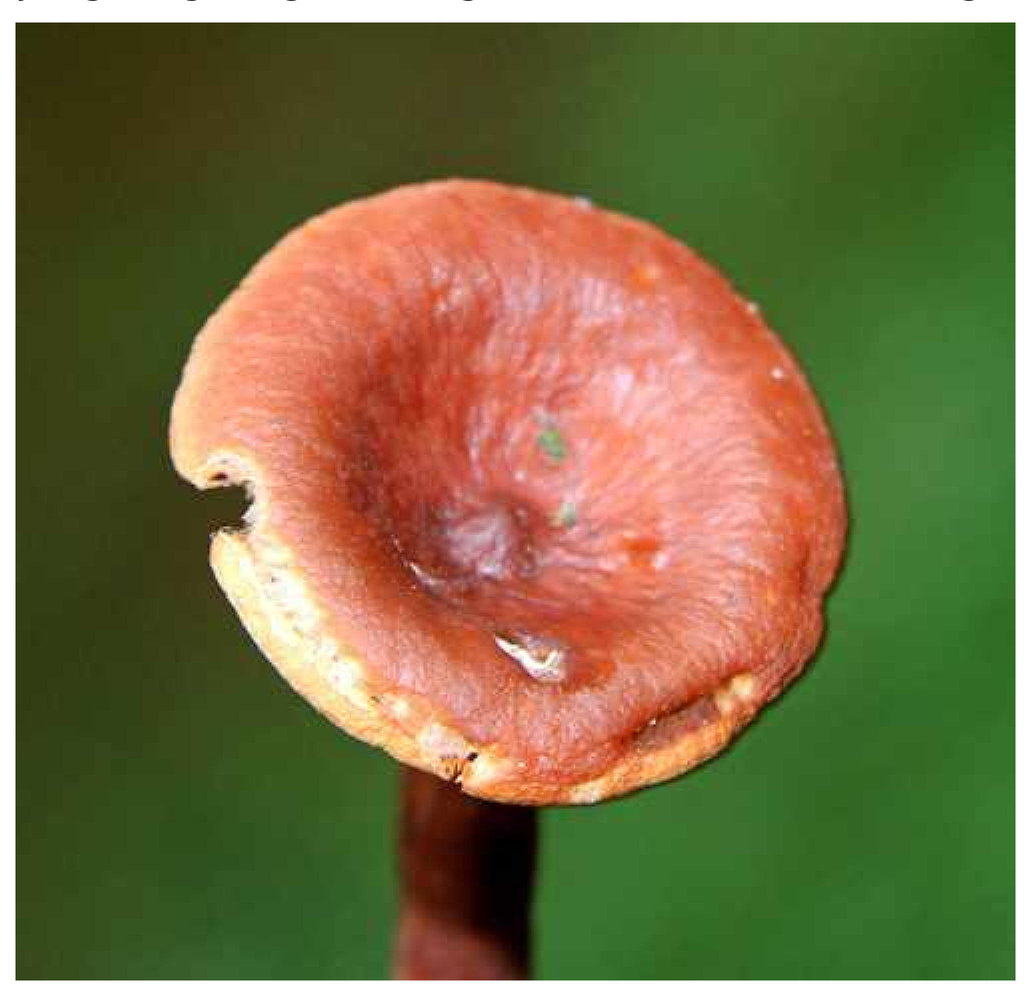
Fleisch brüchig, gelblich-weiß bis orange, Geschmack erst mild, dann oft rettichartig und bitter, Geruch schwach würzig; essbar, nicht wirklich wohlschmeckend, in Mischgerichten in geringer Anzahl.



Kampfer-Milchling

Lactarius camphoratus

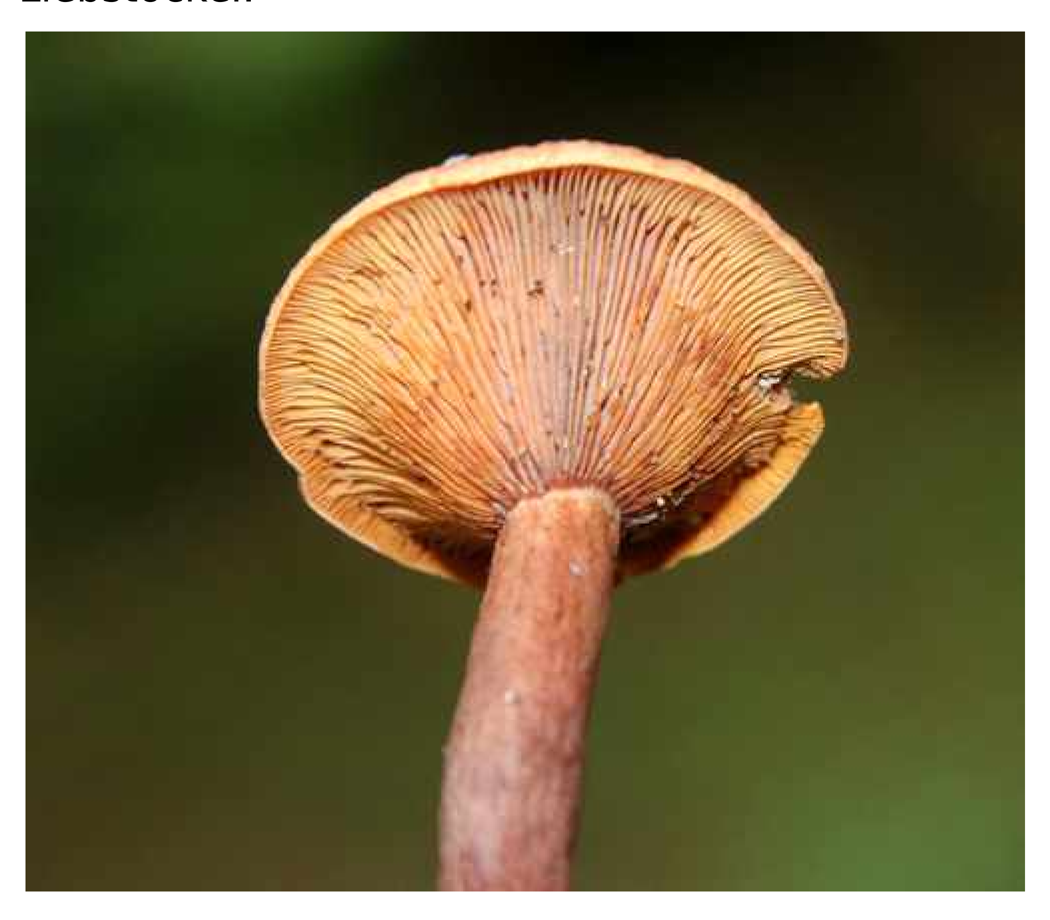
Hut 2,5-5 cm breit, niedrig trichterförmig, in der Mitte mit kleinem Buckel, dunkel orange- bis rotbraun, schwarzbraun; Rand jung eingebogen und glatt, erst im Alter leicht gerieft.



Kampfer-Milchling

Lactarius camphoratus

Lamellen jung blass fleischrötlich, später rotbräunlich, breit angewachsen, etwas herablaufend, gegabelt und etwas gedrängt stehend; Stiel bis 6 x 1 cm, dunkel rotbraun, hohl; Milch wässrig-weißlich; der Pilz riecht frisch nach Blattwanzen, im Alter und beim Trocknen stark nach Maggi oder Liebstöckel.



Kampfer-Milchling

Lactarius camphoratus

Häufig in Laub- und Nadelwald, unter Buchen, Kiefern oder Fichten; Mykorrhiza-Pilz vor allem mit Buchen, erscheint von Juli bis November; getrocknet als Gewürzpilz (Pilzpulver) verwendbar, kaum als Speisepilz (Milch leicht bitter).



Reizker

Reizker sind Milchlinge mit stark würziger bis brennender Milch.



Fichten-Reizker

Lactarius deterrimus

Hut 4-12 cm breit, orangebraun-rötlich, anfangs gewölbt, bald mittig vertieft, später flach trichterförmig vertieft; Oberfläche kahl, feucht schmierig auch trocken leicht glänzend.



Fichten-Reizker

Lactarius deterrimus

Lamellen dichtstehend, bogig, blass-orange-ocker, am Stiel angewachsen und etwas herablaufend; Stiel 4-8 x 1-1,5 cm, glatt, orange bis orangerot, basal etwas verdickt und bald hohl.



Fichten-Reizker

Lactarius deterrimus

Altes trichterförmiges Exemplar mit viel verwaschenem Grün an Hut und Stiel nach den ersten Herbstfrösten; Pilze von Juli bis November unter Fichten, strenger Mykorrhiza-Pilz der Fichte, auf allen Böden in ganz Europa weit verbreitet.



Fichten-Reizker

Lactarius deterrimus

Essbar, aber wegen der ausgeprägten Bitterstoffe geschmacklich weniger gut als der Echte Reizker; bei Nacktschnecken (Bild) sehr beliebt - wie alle Pilze.



Lachs-Reizker

Lactarius salmonicolor

Hut 4-12 (15) cm breit, anfangs gewölbt, bald vertieft (Bild), im Alter flach trichterig, Oberfläche erst orange-orangegelb, dann lachsgelb, schwach dunkler gezont, kaum zartgrün, Hutrand glatt und lange eingebogen.



Lachs-Reizker

Lactarius salmonicolor

Lamellen am Stiel gerade angewachsen bis herablaufend, mäßig gedrängt stehend, untermischt, orangeocker; Stiel 3-7 cm lang. 1-2,5 cm breit, zylindrisch, basal verjüngt, orangegelb, jung markig gefüllt, alt hohl; Fleisch spröde, brüchig, erst weißlich, im Schnitt rasch orange, nach 30–60 min weinbraun, Geruch obstartig bis leicht seifenartig, Geschmack mild bis bitterlich.



Lachs-Reizker

Lactarius salmonicolor

Von August bis November in Nadelwäldern auf Kalk unter Weißtannen (Abies alba), essbar, aber wegen seiner beim Kochen nicht ganz vergänglichen leichten Bitterkeit nicht besonders empfehlenswert.



Bruchreizker

Lactarius helvus

Auch Filziger Milchling genannt, Hut 6-16 cm breit, hellbraun-lederbraun, flach niedergedrückt bis trichterförmig, ledergelblich, feinschuppig filzig, Blätter und Stiel ähnlich gefärbt.



Bruchreizker

Lactarius helvus

Lamellen anfangs cremefarben mit einem rosa Mischton, werden aber im Laufe des Wachstums dunkler Blätter am Stiel herablaufend, geben bei Bruch eine farblose, wässrige, nach Maggiwürze riechende Milch ab.



Bruchreizker

Lactarius helvus

Getrocknet ein ausgezeichneter Gewürzpilz, zermahlen dient das Pulver als kräftige Würze für Suppen und Soßen; als Gemüse genossen ist er schädlich: bewirkt Übelkeit, Erbrechen und vorübergehende Schwindelanfälle.



Edel-Reizker

Lactarius deliciosus

Auch Echter Reizker genannt, Hut 5-12 (15) cm breit, jung gewölbt, alt trichterförmig, Oberfläche feucht schmierig, orangefarben; von August bis Oktober unter Kiefern, vor allem auf Kalkböden, aber auch auf Sandböden.



Edel-Reizker

Lactarius deliciosus

Lactarius deliciosus, Hut orangefarben, alt flach trichterförmig, Rand oft wellig verbogen; Milch karottenrot, später graugrün.



Edel-Reizker

Lactarius deliciosus

Lamellen angewachsen bis leicht herablaufend, dicht stehend, blassorange, Stiel 3-7 cm lang, 1-3 cm breit, blassorange mit dunkel orangefarbenen Gruben.



Edel-Reizker

Lactarius deliciosus

Hutoberfläche mit rotgelben Zonen und/oder Flecken; Fleisch jung fest, später brüchig, Geruch angenehm; essbarer Pilz.



Trichterlinge

Gattung Clitocybe

Trichterlinge sind eine Gattung der Familie der Ritterlingsartigen (Tricholomataceae), sie zeichnen sich durch eine blassweisse bis braune oder lila Färbung, weiße Sporenabdrücke und herablaufende Blätter (Lamellen) aus; neben Speisepilzen finden sich auch Giftpilze.



Nebelgrauer Trichterling

Clitocybe nebularis

Auch Nebel- oder Graukappe genannt, Hut bis 25 cm im Durchmesser, im Alter ausgebreitet, in der Mitte niedergedrückt, Oberfläche glatt, feucht etwas fettig, aschgrau- graubraun.



Nebelgrauer Trichterling

Clitocybe nebularis

Lamellen schmal, am Stiel gerade angewachsen bis etwas herablaufend, sehr dicht stehend, untermischt, leicht vom Hut ablösbar und blassgelb.



Nebelgrauer Trichterling

Clitocybe nebularis

Von September bis November in Wäldern und Gebüschen, auch in Gärten, besonders im Falllaub; in dichten Gruppen oder in kleiner oder großen Hexenringen.



Nebelgrauer Trichterling

Clitocybe nebularis

'essbarer', ergiebiger, Pilz, Geschmack wird unterschiedlich beurteilt - angenehm, erträglich oder unerträglich, in Frankreich ein Speisepilz, in den USA kein Speisepilz, in Deutschland umstritten.



Mönchskopf

Clitocybe geotropa

Auch Falber Riesen-Trichterling genannt, Hut 10-30 cm breit, trichterförmig, mit deutlicher Wölbung in der Hutmitte, creme- bis beigefarben, der Hutrand ist anfangs eingerollt.



Mönchskopf

Clitocybe geotropa

Lamellen am Stiel stark herablaufend, weißlich bis cremefarben, engstehend; Stiel 10 - 15 cm lang und 2- 4 cm breit, kräftig, fest, voll, ledergelb, im Alter zäh und wässrig.



Mönchskopf

Clitocybe geotropa

Die Pilze wachsen spät im Jahr (September bis November) in Laub- und Nadelwäldern, an Waldrändern, auf Waldwiesen und Weiden, häufig in Gruppen und in großen Hexenringen; meist auf Kalk.



Mönchskopf

Clitocybe geotropa

Junge Pilze sind lang gestielt, ihr Hut ist auffallend klein und stark gebuckelt; Pilz vor allem jung ein guter, ergiebiger Speisepilz, Fleisch weiß, fest, Geruch süßlich, aromatisch, etwas stechend, Geschmack mild; der Stiel hat geringeren Speisewert, weil er im Alter zäh und wässrig wird.



Fuchsiger Trichterling

Clitocybe flaccida

Auch Fuchsiger Rötelritterling genannt, Hut 5-10 cm breit, gewölbt bis trichterförmig, Oberfläche trocken ocker-lederbraun, feucht fuchsig-rotbraun, auch schwach fleckig; Rand scharf, jung eingerollt, später unregelmäßig gewellt; Lamellen weit herablaufend, teilweise gegabelt, dicht stehend, später gelb bis fuchsig.



Fuchsiger Trichterling

Clitocybe flaccida

Syn. Lepista inversa oder L. flaccida, gesellig von August bis November in Laub- und Nadelwäldern, meist in gedrängten bis büscheligen Rasen, wobei Stiele und Hüte vielfach miteinander verwachsen.



Fuchsiger Trichterling

Clitocybe flaccida

Stiel 2-5 x 1 cm, meist zylindrisch, rotbraun, glatt, erst voll, dann hohl, weiß überfasert, basal mit Myzelfilz, Fleisch dünn, cremebraun bis ockerrot, Geruch holzartig-herb, Geschmack säuerlich; essbar, scharf gebraten von angenehmen, leicht bitterlichem Geschmack, große Mengen können unbekömmlich sein.



Grüner Anis-Trichterling

Clitocybe odora

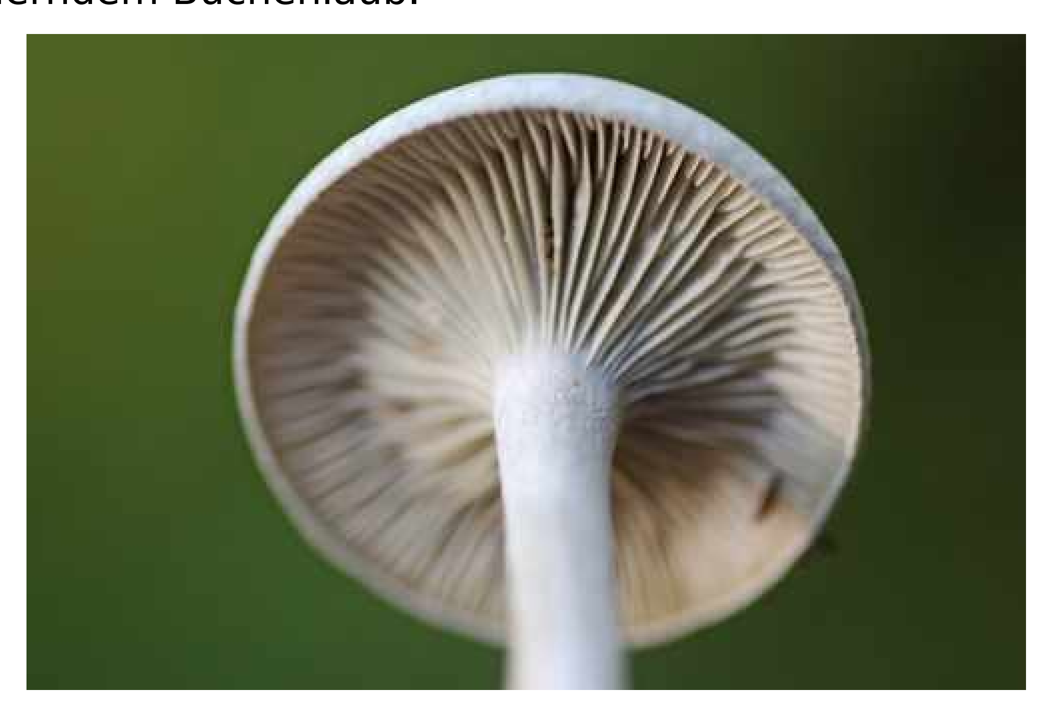
Hut 4-10 cm breit, blass oder kräftiger grünlichblau, selten weiß, im Alter ausblassend, oft gebuckelt, fein radialfaserig; Stiel graugrünlich, 4-7 cm hoch, bis 1 cm dick.



Grüner Anis-Trichterling

Clitocybe odora

Lamellen am Stiel breit angewachsen bis leicht herablaufend, mit kürzeren und gegabelten untermischt, blass grünlich, etwas weitstehend; häufig von August bis November in Laub- und Nadelwäldern; besonders zwischen moderndem Buchenlaub.



Grüner Anis-Trichterling

Clitocybe odora

Fleisch blassgrünlich, Geruch stark nach Anis, Geschmack angenehm würzig; essbar, der Anisgeruch bleibt beim Kochen erhalten, als Mischpilz brauchbar, auch als Pilzwürze geeignet.



Lacktrichterlinge

Gattung Laccaria

Lamellen dick und entfernt stehend, am Stiel angewachsen oder etwas herablaufend, 10 Arten in Mitteleuropa, keine Giftpilze.



Amethystblauer Lacktrichterling

Laccaria amethystina

Hut 2-6 cm breit, anfangs gewölbt, später ausgebreitet und meist etwas vertieft, oft unregelmäßig verbogen, Oberfläche hygrophan, feucht sattviolett und lebhaft braun, trocken und im Alter ausblassend.



Amethystblauer Lacktrichterling

Laccaria amethystina

Lamellen wenige, am Stiel breit angewachsen, etwas herablaufend, dicklich, wachsartig, breit, weitstehend, violett bis lilablau, bleichen nicht aus; Stiel 4-10 cm x 4-8 mm, schlank, steif, leicht faserig, wie der Hut gefärbt, voll und zäh.



Amethystblauer Lacktrichterling

Laccaria amethystina

Auch Violetter Lacktrichterling oder Lackbläuling genannt, von Juni bis November einzeln oder meist gesellig, sehr häufig im Laub- und Nadelwald, ohne besondere Bodenansprüche, vor allem an feuchten Stellen auf der Laub- und Nadelstreu.



Amethystblauer Lacktrichterling

Laccaria amethystina

Fleisch hellviolett-bräunlich, dünn, Geruch geruchlos bis schwach würzig, Geschmack mild; nur die sattvioletten Fruchtkörper nehmen, als Mischpilz verwendbar, auch hübscher Farbeffekt; kann in Essig für Garnierungen konserviert werden.



Rötelritterlinge

Gattung Lepista

Hüte trichterförmig vertieft oder gewölbt bis abgeflacht, Lamellen ausgebuchtet bis herablaufend, bodenbewohnende Saprophyten.



Violetter Rötelritterling

Lepista nuda

Hut 5-15 (20) cm breit, anfangs gewölbt (Bild), Oberfläche matt, glatt, violett bis bräunlich-violett, Rand lange eingerollt; sehr häufig von September bis November im Laub- und Nadelwald, in Parks und Gärten.



Violetter Rötelritterling

Lepista nuda

Lamellen erst violett, später lila-bräunlich, fast gedrängt, am Stiel abgerundet, leicht vom Hut ablösbar, mit kürzeren untermischt; Stiel 12 x 3 cm, kräftig, zylindrisch bis keulig und violett.



Violetter Rötelritterling

Lepista nuda

ältere Exemplare mit flachem und vertieftem Hut, Rand gleichmäßig gelappt oder unregelmäßig eingeschnitten und gebuchtet.



Violetter Rötelritterling

Lepista nuda

Essbar, vielseitig verwendbarer Speisepilz, auch gut zum Einfrieren; Genuss anscheinend blutdrucksenkend, jedoch sind auch Unverträglichkeitsreaktionen möglich (dann nicht mehr essen).



Graubräunlicher Rötelritterling

Lepista luscina

Syn. L. panaeola, auch Marmorierter Ritterling oder Horngrauer Ritterling genannt, Hut 3-9 cm breit, blass horngrau bis graubraun, durchfeuchtet manchmal mit konzentrisch angeordneten, dunkleren Flecken (marmoriert).



Graubräunlicher Rötelritterling

Lepista luscina

Von September bis November einzeln oder in Ringen auf Wiesen und Weiden, Rasen in Gärten und Parks oder grasigen Waldrändern.



Graubräunlichen Rötelritterling

Lepista luscina

Fleisch dick, weißlich, Geruch süßlich-aromatisch, Geschmack mild; essbar, recht festfleischig; der süßliche Geruch ist jedoch gewöhnungsbedürftig.



Erd-Ritterling

Tricholoma terrum

Hut 5-20 cm breit, erst halbkugelig-glockig, später ausgebreitet, niedergedrückt oder stumpf gebuckelt, hell- bis dunkelgrau; Blätter erst weißgrau, dann aschgrau, außen am Hut später dunkelgrau, ziemlich eng, zahnartig am Stiel herablaufend.



Erd-Ritterling

Tricholoma terrum

Verbreitet von September bis November in Fichten- und Kieferwäldern auf Kalk, erscheint nach den ersten Frösten bei milder Witterung oft massenhaft; wächst auch gern auf Kahlschlägen, Waldlichtungen, Waldwegrändern, in Parks und Gärten.



Erd-Ritterling

Tricholoma terrum

Fleisch dünn, zerbrechlich, weißlich bis leicht gräulich, fast geruchlos (kein Mehlgeruch), Geschmack mild, essbar, Speisepilz mit gutem Geschmack, vor allem als Mischpilz.



Schnecklingsartige

Familie Hygrophoraceae

Schnecklingsartige, Hygrophoraceae, der Name ist Hygrophora (gr. hygro -feucht, phorus- tragend) heißt übersetzt Feuchtigkeitsträger; die Hüte sind bei Feuchtigkeit schmierig-schleimig, Lamellen dicklich, breit angewachsen bis herablaufend, Stiel ringlos, schleimig oder trocken.



Wohlriechender Schneckling

Hygrophorus agathosmus

Hut 3-8 cm breit, schleimig, olivgrau, Geruch nach Mandelseife (Bittermandelgeruch); Blätter weißlich, später blassgrau, entfernt stehend, am Grunde aderig, dicklich und am Stiel herablaufend; Stiel weißlich, z.T. blassgrau überlaufen, geflockt und fein gefasert.



Wohlriechender Schneckling

Hygrophorus agathosmus

Eine weltweit verbreitete Art, in Mitteleuropa von (August) September bis Oktober in Nadelwäldern, vor allem unter Fichten an moosigen Lichtungen; in Gebirgswäldern recht häufig, oft in Hexenringen.



Wohlriechender Schneckling

Hygrophorus agathosmus

Der Pilz enthält mehrere organische Säuren und hat eine antimikrobielle Wirkung; Fleisch weißlich bis blass olivgrau, wässerig, zart, Geschmack mild, Geruch angenehm nach Bittermandelöl, essbar, ein höchstens mittelmäßiger Speisepilz.



Gelbfleckiger Schneckling

Hygrophorus chrysodon

Hut 2-7 cm breit, jung gewölbt und leicht gebuckelt, später flach; Blätter weiß, manchmal gelbflockig, dicklich, etwas entfernt stehend, herablaufend; Stiel 3-8x1 cm, weiß, mit gelbflockiger Zone an der Spitze.



Gelbfleckiger Schneckling

Hygrophorus chrysodon

Hutoberfläche jung weißlich, später gelblich, auf Druck gilbend; feucht schmierig, trocken matt, radialfaserig, am Rand mit gelben Flöckchen.



Gelbfleckiger Schneckling

Hygrophorus chrysodon

Von August bis November in Laub- und Nadelwäldern, Mykorrhiza-Pilz vor allem mit Buchen und Fichten, gesellig, häufig im Buchenwald, in Kalkgebieten nicht selten.



Gelbfleckiger Schneckling

Hygrophorus chrysodon

Fleisch weiß, fest, saftig, schmeckt mild und riecht schwach säuerlich-aromatisch; essbar, guter Speisepilz, nur die größeren Exemplare sind lohnend.



Natternstieliger Schneckling

Hygrophorus olivaceoalbus

Auch Olivbrauner Schneckling genannt, Hut 3-6 cm breit, erst glockig, dann ausgebreitet, mit stumpfen Buckel, grau-olivbraun, Scheitel braunschwarz, Rand blasser; essbar, guter Speisepilz, Beurteilung jedoch unterschiedlich, von gut und schmackhaft bis fade und aufwändig (Entfernung der schleimigen Haut).



Natternstieliger Schneckling

Hygrophorus olivaceoalbus

Stiel bis 12 cm lang, schlank (bis 0,8 cm breit), auf weißem Grund graubraun-oliv genattert; Mykorrhiza-Pilz mit Nadelbäume, v.a. Fichten; von August bis November in moosigen, sauren Nadelwäldern, oft massenhaft.



Schmierlinge

Familie Gomphidiaceae

Fruchtkörper fleischig, Haut meist schleimig, Lamellen dicklich entfernt stehend, weit herablaufend.



Großer Schmierling

Gomphidius glutinosus

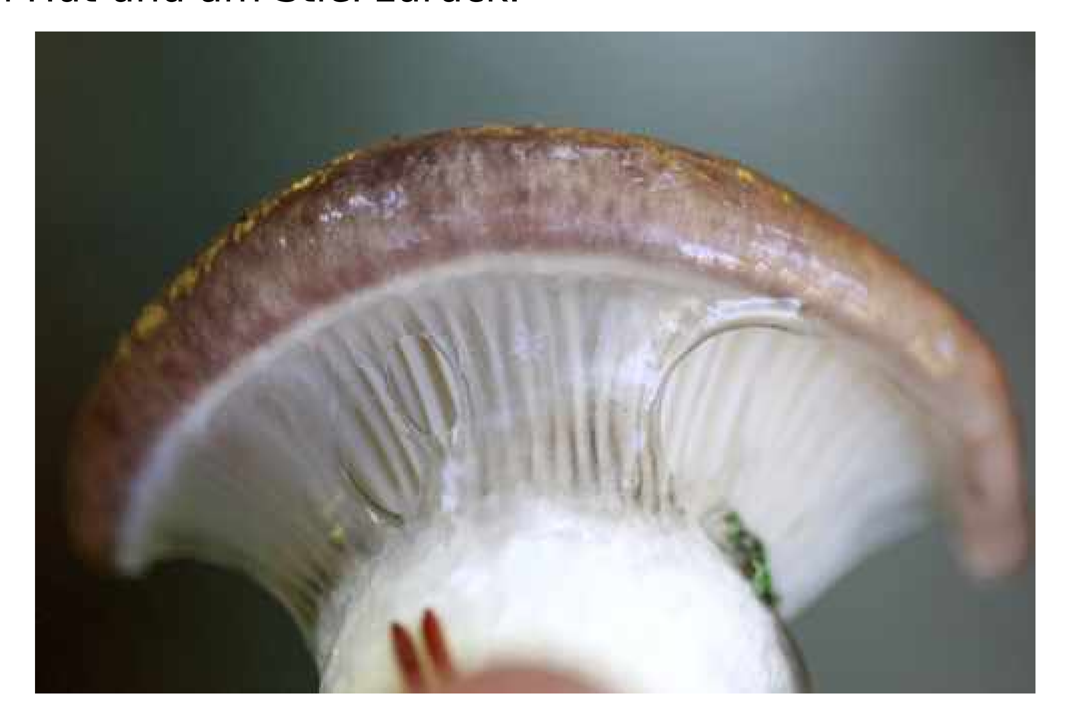
Hut 5-12 cm breit, Stiel bis 8 cm lang und 1,5 cm dick, oben weißlich bis grau, eingeschnürt, Basis verdickt, voll, schleimig und intensiv gelb.



Großer Schmierling

Gomphidius glutinosus

Lamellen dick, wachsartig, entfernt stehend, z.T. gegabelt, am Stiel herablaufend, jung weißlich, später grau-schwärzlich; Hut und Lamellen sind anfangs von einer glasig-schleimigen Haut überzogen; sie reißt beim Aufschirmen auf und bleibt als abziehbare Schleimhaut auf dem Hut und am Stiel zurück.



Großer Schmierling

Gomphidius glutinosus

Von Juli bis Oktober in feuchten Misch- und Nadelwäldern, Mykorrhiza-Pilz in Fichten-Tannenwäldern, am Rand von Mooren, in ganz Europa in höheren Lagen und auf allen Böden, in Deutschland nirgends selten.



Großer Schmierling

Gomphidius glutinosus

Auch Großer Gelbfuß oder Kuhmaul genannt, guter, ergiebiger und zartfleischiger Speisepilz, das Fleisch wird beim Kochen dunkel; die schleimige Huthaut sollte beim Sammeln abgezogen werden.



Kupferroter Gelbfuß

Gomphidius rutilus

Hut 3-10 cm breit, jung halbkugelig, später ausgebreitet, Oberfläche feucht schleimig, kupferrot bis braungrau, Stiel 3-8 (12) cm lang, bis 2 cm breit, voll, zylindrisch, an der Spitze unterhalb des Lamellenansatzes mit verdickter Ringzone.



Kupferroter Gelbfuß

Gomphidius rutilis

Von Juli bis Oktober unter Kiefern und anderen Koniferen, auf kalkigen und sandigen Böden, recht häufig und weit verbreitet, in den Alpen bis 2100 m



Kupferroter Gelbfuß

Gomphidius rutilus

Lamellen deutlich herablaufend, entfernt stehend, breit, olivocker bis olivbraun, Fleisch gelborange-lachsfarben, geruchlos, Geschmack mild, essbar, läuft beim Erhitzen kupferrot an.



Schleierlinge

Cortinarius

Die Gattung der Schleierlinge umfasst eine Vielzahl von Untergattungen wie Schleimköpfe, Schleimfüße, Klumpfüße, Dickfüße, Rauköpfe, Hautköpfe, Gürtelfüße und Wasserköpfe.



Ziegelgelber Schleimkopf

Cortinarius varius

Hut jung halbkugelig, Rand jung eingerollt, faserig behangen; Stiel 4-10 cm lang, 1-2 cm breit, weißlich, voll und faserig.



Ziegelgelber Schleimkopf

Cortinarius varius

Lamellen am Stiel ausgebuchtet angewachsen, mäßig gedrängt, jung lilafarben, später lila-blauviolett, im Alter ocker bis zimtbraun.



Ziegelgelber Schleimkopf

Cortinarius varius

Cortinarius varius, von Juli bis Oktober in montanen Nadelwäldern weit verbreitet; der Pilz ist essbar, nur Kundige sollten den Pilz sammeln, da Verwechslungsgefahr mit ähnlichen Schleierlingen besteht, z.B. mit dem Leuchtendgelben Klumpfuß.



Strohgelber Klumpfuß

Cortinarius elangantior

Hut 5-15 cm breit, stroh-goldgelb bis bräunlich, eingewachsen faserig, Huthaut schmierig; nicht selten im September/Oktober in Laub- und Nadelwäldern, auf Kalkboden.



Strohgelber Klumpfuß

Cortinarius elangantior

Cortinarius elagantior, Lamellen strohgelblich, Sporen rotbraun, färben die faserigen Velumreste rotbraun, Stiel nach unten sich verbreiternd, gelblich, Knolle gerandet.



Strohgelber Klumpfuß

Cortinarius elangantior

Fleisch blass gelblich, im Kern weißlich; Pilz essbar, nicht verwechseln mit Arten mit leuchtend gelben Fleischfarben wie dem Schöngelben Klumpfuß (giftig).



Reihiger Klumpfuß

Cortinarius glaucopus

Vielgestaltige Art und einer der häufigsten Schleimköpfe, von August bis Oktober im Nadelwald, besonders unter Fichten; in Reihen und Kreisen wachsend, in Süddeutschland und im Alpengebiet.



Reihiger Klumpfuß

Cortinarius glaucopus

Hut 5-10 cm breit, ocker- bis bräunlich variabel, Huthaut schleimig, mit Radialfaserung, Lamellen erst blauviolett, dann bräunlich; Stiel blass bläulich; Basis ohne Knolle, essbar mit mildem Geschmack.



Tintlinge

Fam. Coprinaceae

Familie Coprinaceae, der Hut und die Lamellen zerfließen bei der Reife tintenartig, die meisten Tintlinge sind ungeniessbar, wenig sind ganz jung essbar.



Schopf-Tintling

Coprinus comatus

Der Hut ist nur ganz jung, geschlossen und in allen Teilen völlig weiß essbar, er altert schnell und muss sofort nach dem Sammeln verwertet werden.



Schopf-Tintling

Coprinus comatus

Hut etwa 18 cm hoch (Bild), Stiel etwa 15 cm lang, von Mai bis November meist truppweise in Wäldern, an Wegen, auf Wiesen, Almen (Bild), in Parks und Gärten.



Schopf-Tintling

Coprinus comatus

Lamellen erst weißlich; Stiel bis 15 cm lang, bis 2 cm breit, weiß, hohl und glatt, mit schmalem, vergänglichem Ring.



Schopf-Tintling

Coprinus comatus

Die Lamellen und der Hut zerfließen an den Hutspitzen; der Pilz ist nicht mehr essbar, nur völlig weiße Exemplare können verwendet werden.



Rüblinge

Gattung Collybia

Kleine bis mittelgroße Pilze, meist mit dünnem, zähem Fleisch und gedrängten, nicht herablaufenden Blättern; im Alter meist flache Hüte, die Arten sind essbar oder wertlos.



Knopfstieliger Rübling

Gymnopus confluens

Hut 1,5-4 cm breit, dünn, gewölbt bis abgeflacht, mit flachem Buckel, glatt, fleischbräunlich; Stiel 4-10 cm lang, bis 7 mm breit, steif, Stielspitze knopfförmig erweitert (Name).



Knopfstieliger Rübling

Gymnopus confluens

In ganz Europa von Spanien bis zum Polarkreis und von Frankreich bis Russland verbreitet, oft in Reihen oder Ringen in Laub- und Nadelwäldern.



Knopfstieliger Rübling

Gymnopus confluens

Fleisch dünn, zäh, creme-bräunlich, Geruch schwach aromatisch, Geschmack pilzartig und mild; essbar, als Gewürzpilz und auch als Mischpilz brauchbar; die zähen Stiele sind nicht verwendbar.



Horngrauer Rübling

Collybia butyracea f. asema

Rhodocollybia butyracea f. asema, Hut 4-6 cm breit, hornfarben, ausgebreitet bis abgeflacht, meist stumpf gebuckelt, hygrophan mit dunklerer Mitte und hellerem Rand.



Horngrauer Rübling

Collybia butyracea f. asema

Rhodocollybia butyracea f. asema, von Sommer bis Herbst einzeln oder gesellig in Laub- und Nadelwäldern, essbar, guter Mischpilz, die zähen Stiele nicht verwenden.



Horngrauer Rübling

Collybia butyracea var.asema

Collybia butyracea var.asema, essbar, zum Auffüllen eines Mischpilzgerichtes geeignet, die zähen Stiele nicht verwenden.



Butter-Rübling

Collybia butyracea

Hut 4-10 cm breit, horngrau-rotbraun, etwas klebrig, abgeflacht, leicht gebuckelt, Hutmitte dunkler; dünnfleischig, Ränder nach oben gebogen; Lamellen weiß, gedrängt und untermischt; Stiel 3-8 X 1 cm, kegelförmig, leicht faserig.



Butter-Rübling

Collybia butyracea

Auch Kastanienbrauner Rübling genannt, von Juli bis November in Laub- und Nadelwäldern auf sauren Böden, meist gesellig, oft in Hexenringen; Fleisch blassgrünlich, riecht süßlich nach Anis; essbar, aber minderwertig, Hutfleisch mit mehligen Geschmack, Stiel zu zäh; für Mischpilzgerichte brauchbar.



Butter-Rübling

Collybia butyracea

Rhodocollybia butyracea, ist ein Speisepilz aus der Gattung der Rosasporrüblinge in der Familie der Schwindlingsartigen (Marasmiaceae); der gesellige Pilz bildet von Juli bis November oft Ringe (Bild) in Nadel- und Laubwäldern.



Stockschwämmchen

Kuehneromyces mutabilis

Hut 3-8 cm breit, im trockenen Zustand honiggelb, ockergelb, feucht dagegen zimtfarben bis gelbbraun, jung gewölbt, später flach ausgebreitet, in der Mitte oft leicht gebuckelt und deutlich heller; der Pilz trocknet vom Scheitel her, der breite Randstreifen ist feuchter und darum dunkler (hygrophane Feuchtigkeits- und Farbschwankungen).



Stockschwämmchen

Kuehneromyces mutabilis

Lamellen am Stiel breit angewachsen, etwas herablaufend, gedrängt, dünn, erst hellbraun, später rost- bis dunkelbraun; Stiel 3-8 cm lang, bis 6 mm breit, zäh, zylindrisch, hohl, oben gelbbräunlich, Ring braun und vergänglich, unterhalb des Rings mit feinen, sparrigen, dunkelbraunen Schüppchen.



Stockschwämmchen

Kuehneromyces mutabilis

Von Mai bis Dezember in Büscheln häufig an Laubholzstümpfen; in der gemäßigten Zone Europas ist der Saprophyt (Organismus, der in toter, sich zersetzender organischer Substanz lebt) weit verbreitet.



Stockschwämmchen

Kuehneromyces mutabilis

Ein sehr guter Speisepilz; nur die Hüte verwenden, die Stiele sind zäh und ungeeignet, ein ausgezeichneter und leicht kenntlicher Suppen- und Mischpilz, auch zum Trocknen geeignet.



Stockschwämmchen

Kuehneromyces mutabilis

Vorsicht vor Verwechslung mit Gift-Häubling (tödlich giftig; Stiel glatt, schmeckt nach Mehl, mehr auf Nadelholz in Gebirgslagen) und mit dem giftigen Grünblättrigen Schwefelkopf.



Rauchblättriger Schwefelkopf

Hypholoma capnoides

Hut 2-8 (10) cm breit, erst gewölbt, dann abgeflacht, evtl. leicht gebuckelt, blassgelb bis gelbbraun, Mitte fuchsig-rotbraun, Rand ungerieft.



Rauchblättriger Schwefelkopf

Hypholoma capnoides

Vom Spätherbst bis ins Frühjahr an Stümpfen von Nadelhölzern, vor allem Fichte und Kiefer, meist in büscheligen Rasen; kommt in ganz Europa vor.



Rauchblättriger Schwefelkopf

Hypholoma capnoides

Hypoloma capnoides, auch Milder Schwefelkopf genannt, büschelig verwachsene, gelbliche Fruchtkörper mit rauchgrauen Blättern; ein giftiger Doppelgänger ist der Grünblättrige Schwefelkopf; er hat grüngelbliche Lamellen und schmeckt sehr bitter.



Rauchblättriger Schwefelkopf

Hypholoma capnoides

Vorzüglicher Speisepilz, Fleisch dünn, weich, gelblichweiß, Geschmack mild, Geruch angenehm, er gibt auch eine gute Pilzbrühe.



Leistlingsartige

Familie Cantharellaceae

Familie (Cantharellaceae) mit fleischigen, trichterförmigen Pilzen, meist mit lamellenähnlichen oder aderigen Leisten; mit vielen bekannten Speisepilzen.



Echter Pfifferling

Cantharellus cibarius

Hut 3-9 (15) cm breit, dottergelb, oft auch blassgelb, anfangs halbkugelig gewölbt mit eingerolltem Rand, später trichterförmig mit wellig-buchtigem Rand, Leisten gabelig und weit am Stiel herablaufend (keine Blätter).



Echter Pfifferling

Cantharellus cibarius

Stiel 3-8 x 1-2 cm, faserig, oft gebogen; Fleisch am Rand gelblich, ansonsten weißlich, Geruch aromatisch, Geschmack allmählich pfeffrig (Name) und scharf; gesuchter und geschätzter Speisepilz mit geringem Nährwert (viel unverdauliche Rohsubstanz), enthält Vitamin C; der scharfe Geschmack verliert sich beim Erhitzen, auch zum Trocknen gut geeignet.



Echter Pfifferling

Cantharellus cibarius

Auch Eierschwamm genannt, er ist ein Mykorrhiza-Pilz, der mit Laub- und Nadelbäumen Symbiosen eingeht, in Mitteleuropa vor allem mit der Gemeinen Fichte und der Rot-Buche, aber auch mit Eichen, Kiefern und Tannen; besiedelt diverse Waldtypen, wächst auch gesellig in Jungpflanzungen.



Echter Pfifferling

Cantharellus cibarius

Mit Fruchtkörpern ist von Juni bis Oktober zu rechnen, ganz kleine Pilze sollte man stehen lassen, damit sie heranwachsen und aussporen können; die auf dem Markt angebotenen Pfifferlinge stammen heutzutage meist aus Osteuropa.



Echter Pfifferling

Cantharellus cibarius

Der seit dem Altertum ein beliebte Speisepilz, war früher in Deutschland sehr häufig, geht aber seit den 1970er Jahren stark zurück; als Ursache wird angeführt: Luftverschmutzung (Schweflige Säure, Ozon, Stickstoffeinträge), Grundwasserabsenkung und forstliche Eingriffe wie Bodenverdichtung.



Fries'scher Pfifferling

Cantharellus friesii

Auch Samtiger Pfifferling genannt, Hut 1-3 cm breit, erst gewölbt, dann abgeflacht, trichterförmig und gelappt, Oberfläche samtig, jung hellorgange, später orangebräunlich, Rand dünn, etwas flattrig; Fleisch dünn, weiß-blassgelb, Geschmack pfeffrig-scharf, Geruch obstartig fruchtig; essbar, aber als Seltenheit zu schonen.



Fries'scher Pfifferling

Cantharellus friesii

Von Juni bis Oktober einzeln oder gesellig in Laub- und Nadelwäldern, Mykorrhiza-Pilz u.a. mit Buchen, Fichten, Tannen; in Süddeutschland zerstreut bis sehr lückig, im Norddeutschen Flachland fehlend, in die Gefährdungsgruppe 2 (stark gefährdet, mit deutlicher Rückgangstendenz) gestellt.



Starkriechender Trompetenpfifferling

Cantharellus lutescens

Hut 2-6 cm breit, anfangs mit gegabelter Mitte, später ausgebreitet bis tief trichterförmig, Oberseite bräunlich, Unterseite faltig und orangegelb; von August bis November gesellig oder büschelig in feuchten Berg-Nadelwäldern, auch in moorigen Gebieten; essbar, geeignet zum Trocknen (Bild), guter Würzpilz; vermutlich gibt es 3 ökologische Rassen.



Toten- oder Herbsttrompete

Craterellus cornucopioides

Hut mit Stiel 5-12 cm hoch, bis 5 cm breit, trompetenförmig, bis zur Basis hohl, trocken rußiggrau, graubraun, feucht fast schwarz; Rand umgeschlagen, lappig.



Toten- oder Herbsttrompete

Craterellus cornucopioides

Auch Herbst-Trompete genannt, weit verbreitet, von August bis November meist gesellig unter Rotbuchen und Eichen, auf Kalk; essbar, sehr geschätzter Speise- und Würzpilz, wird häufig in getrockneter Form angeboten.



Stoppelpilze

Familie Hydnaceae

Sporenbildende Schicht mit freien Stacheln meist auf der Unterseite des Hutes; ansonsten sind die dazugehörigen Gattungen sehr verschieden.



Semmel-Stoppelpilz

Hydnum repandum

Pilz mit semmelgelben bis ockerfarbigen Hut, 5-12 (20) cm breit, vielgestaltig, flach gewölbt bis trichterförmig vertieft, gelappt, benachbarte Hüte nicht selten miteinander verwachsen; Stiel meist blasser gefärbt als der Hut, 3-8 x1-3 cm, weißlich bis blassgelb, ziemlich derb und voll, unregelmäßig verwachsen.



Semmel-Stoppelpilz

Hydnum repandum

Stacheln oder Stoppeln auf der Hutunterseite, am Stiel meist etwas herablaufend, Stoppeln 0,4-0,6 cm lang, gelbbraun-bis weißlich, spitz, dicht gedrängt, engstehend und brüchig.



Semmel-Stoppelpilz

Hydnum repandum

Fleisch weiß-gelblich, im Hut weich, im Stiel derb brüchig, Geruch angenehm, Geschmack erst mild, dann brennend, im Alter etwas bitter; jung wohlschmeckend, im Alter bitter und nicht verwendbar.



Semmel-Stoppelpilz

Hydnum repandum

Von Juli bis November in Wäldern, vor allem in Laubwäldern (bei Buchen) häufig, gesellig, oft in Kreisen oder Reihen.



Semmel-Stoppelpilz

Hydnum repandum

Der Speisewert wird unterschiedlich beurteilt, von hervorragend über mittelmäßig (bei langem Kochen) bis ziemlich zäh und schwer verdaulich; unstrittig ist dass nur junge Pilze verwendet werden sollten.



Habichtspilz

Sarcodon imbricatum

Auch Rehpilz oder Hirschpilz genannt, Hut 6-30 cm breit, erst gewölbt, später ausgebreitet mit vertiefter Mitte, Oberfläche graubraun mit groben, kreisförmig angeordneten Schuppen und Stacheln.



Habichtspilz

Sarcodon imbricatum

Auch Habichts-Stacheling genannt, Hutrand lange eingerollt, heruntergebogen, Stacheln bis 1 cm lang, herablaufend, brüchig, anfangs weißgrau, später graubraun.



Habichtspilz

Sarcodon imbricatum

Von August bis November in Nadelwäldern, oft in Reihen oder büschelig; lokal häufig (Süddeutschland, Alpenländer).



Habichtspilz

Sarcodon imbricatum

Exemplar mit groben, abstehenden, dunklen Schuppen besetzt, erinnert an ein Raubvogelgefieder (Name Habichtspilz); Fleisch fest, zäh, Geruch würzig, Geschmack mild bis bitter; jung essbar, Abbrühen wird angeraten; die Fruchtkörper eignen sich gut zum Braten; der Pilz ist als Seltenheit zu schonen.



Krause Glucke

Sparassis crispa

Ähnelt blassgelbem Blumenkohlkopf, Fruchtkörper anfangs weißlich, dann gelblich, im Alter bräunlich; 5-20 cm hoch und bis 30 cm breit; von August bis November in Kiefernwäldern am Grunde alter Bäume und an deren Wurzeln, ruft Braunfäule hervor.



Krause Glucke

Sparassis crispa

Jung ein ausgezeichneter, wohlschmeckender Speisepilz, Fruchtkörper badeschwammartig mit krausen, bandartigen und verwachsenen Elementen, gut waschen und reinigen (Humusteilchen, Insekten).



Korallen

Gattung Ramaria

Fruchtkörper korallenartig verzweigt, meist gelblich oder ocker, Fleisch brüchig; Saprophyten an Holz oder am Boden.



Goldgelbe Koralle

Ramaria aurea

Fruchtkörper 6-12 cm hoch, goldgelbe Grundfarbe, kurz, dick, stark verästelt; Äste zahlreich, aufrecht, dichtstehend, glatt, geteilt; Zweige derb, kurz, steif, vielfach gegabelt; jung recht wohlschmeckend, alte Exemplare minderwertig, erzeugen Durchfälle.



Goldgelbe Koralle

Ramaria aurea

Auch Ziegenbart genannt, häufigste und bekannteste Koralle, jung orangegelb, dann goldgelb, zuletzt ockergelb; von August bis Oktober, hauptsächlich im Nadelwald, auch im Laubwald, besonders unter Fichten und Buchen.



Becherlinge

Pezizales

die typische Fruchtkörperform ist das becher- bis scheibenförmige Apothezium; sie gehören zu den Schlauchpilzen und leben saprophytisch auf Boden, totem Holz oder auf Dung.

Gemeiner Orangebecherling

Aleuria aurantia

die typische Fruchtkörperform ist das becher- bis scheibenförmige Apothezium; sie gehören zu den Schlauchpilzen und leben saprophytisch auf Boden, totem Holz oder auf Dung. Die Fruchtkörper sind orangerote Scheiben oder Schüsseln mit hochgebogenem, welligem oder gelapptem Rand, von Mai bis Oktober zwischen Gras und Moos, an Waldwegen, vor allem in Buchenwäldern und auf Brachstellen.



Gemeiner Orangebecherling

Aleuria aurantia

Fleisch dünn, wachsartig, brüchig, ohne besonderen Geruch oder Geschmack, essbar, wird manchmal als Salatpilz gegessen, mit Alkohol angesetzt oder wie Früchte kandiert und als Süßwaren verzehrt.



Zitterlinge

Gattung Tremella

Fruchtkörper polsterförmig bis gekröseartig, gallertig bis knorpelig, trocken hornartig, feucht auflebend oder wieder auflebend, lappig, faltig und gewunden, ganze Oberfläche mit Fruchtschicht.



Fleischroter Gallerttrichter

Tremiscus helvelloides

Fleisch gallertig, biegsam und rötlich, geruchlos, Geschmack unbedeutend; essbar, eignet sich als Salatpilz oder zum Einlegen in Essig, wird auch zum Garnieren von Speisen verwendet.



Fleischroter Gallerttrichter

Tremiscus helvelloides

Von Juli bis Oktober einzeln oder in Gruppen und Büscheln, meist auf Erde an im Boden vergrabenen Nadel- und Laubholz; auf Kalkböden; im Gebirge relativ häufig, sonst selten.



Zitterzahn

Pseudohydnum gelatinosum

Fruchtkörper 1-5 (8) cm breit, zungenförmig bis halbkreisförmig-hutartig; Oberseite rau, gallertig, weißlich; meist an abgestorbenem Nadelholz, auf Stümpfen; die Fruchtschicht auf der stacheligen Unterseite; essbar, blanchiert als Salatpilz.



Über Pilze

Was sind Pilze?

Neben den Tieren und Pflanzen sind die Pilze systematisch das 3. Reich der Lebewesen. Die Pilze besitzen kein Chlorophyll wie die grünen Pflanzen (keine Fotosynthese). Sie ernähren sich von toter organischer Substanz (Saprophyten) oder von lebender organischer Substanz (Parasiten), sie bestehen aus echten Zellen mit Zellwänden (im Gegensatz zu Tieren) und sie entwickeln meist fädige Lager (Thallus, pl. Thalli). Die Pilzfäden (Hyphen) bilden ein Geflecht aus, das Mycel. Bei Schimmelpilzen ist das feine Pilzgeflecht sichtbar (Bild 1).



Bild 1: Schimmelpilz im November mit Pilzhyphen und gefrorenen Tröpfchen.

Die Pilzgeflechte (Mycelien) der Schlauch- und Ständerpilze wachsen in der oberen Bodenschicht und können mit zunehmendem Alter mehrere Quadratkilometer groß werden. An den Außengrenzen der kleinen und großen Pilzgeflechte bilden sich alljährlich besonders dichte und geformte Pilzgeflechte, die Fruchtkörper, die ‚Pilze' des Pilzsammlers. Bei überschaubar großen Pilzgeflechten entstehen dadurch Kreise von Pilzkörpern einer Art, die sogenannten Hexenringe (Bild 2). Diese Fruchtkörper geben produzieren alljährlich eine Unmenge von Sporen aus, die wieder zu Mycelien auswachsen.



Bild 2: Hexenring des Violetten Rötelritterlings im November

Abgesehen von den Trüffeln erheben sich alle Fruchtkörper der Pilze über den Erdboden. Sie sind sehr verschieden in Gestalt und Größe und können z.B. keulig (Bild 3), korallenartig (Bild 4) becherförmig (Abb.5) oder hütig sein.


Bild 3: Keuliger Fruchtkörper der Hohen Röhrenkeule



Bild 4: Korallinischer Fruchtkörper der Goldgelben Koralle



Bild 5: Becherförmiger Fruchtkörper des Gemeinen Orangebecherlings

Die häufigste Fruchtkörperform ist der Hutpilz, der sich in Hut und Stiel gliedert (Bild 6). Die Hutformen ändern sich im Laufe der individuellen

Pilzentwicklung beträchtlich - von kugelig über gewölbt, ausgebreitet bis hin zu trichterig (Bild 7). Geschützt an der Unterseite der Hüte befindet sich die sporenbildende Fruchtschicht, das Hymenium. Es kann die Form von Röhren, Lamellen (Blätter), Leisten oder Stacheln haben (Bild 8 bis 11). Die häufigen Lamellen unterscheiden sich artspezifisch in Form, Farbe, Dicke und am Stielübergang (frei, ausgebuchtet, gerade oder herablaufend).



Bild 6: Der Fruchtkörper eines Hutpilzes (Maronenröhrling), gliedert sich in Hut und Stiel



Bild 7: Fruchtkörper jung rundlich und alt ausgebreitet (Fliegenpilz)



Bild 8: Fruchtschicht als Röhren (Kuh-Röhrling)



Bild 9: Fruchtschicht als Lamellen (Blätter) beim Grünen Knollenblätterpilz,
Lamellen am Stiel frei, weiß und gedrängt



Bild 10: Fruchtschicht mit am Stiel herablaufenden Leisten (Gemeiner Pfifferling)



Bild 11: Fruchtschicht mit Stacheln (Semmel-Stoppelpilz)

Zehn Regeln für das Sammeln von Pilzen.

Das Sammeln von Pilzen in der Sommer- und Herbstsaison lockt wieder vermehrt die Menschen in Wald und Flur; heutzutage weniger um wie in früheren Jahren den Hunger zu stillen, sondern mehr um die Natur zu erleben und dabei noch etwas kulinarisch Pikantes zu suchen, zu sammeln und zu genießen. Damit das Suchen, Sammeln und Essen von Pilzen für die Naturfreunde ein positives Erlebnis wird, sollten die folgenden Regeln beachtet werden.

1. **Wer Pilze sammelt, muss unbedingt die gefährlichen Giftpilze kennen**

In Mitteleuropa gibt es etwa 2500 Arten Höherer Pilze, nur eine kleine, überschaubare Gruppe sind Giftpilze. Man muss und kann sie nur an ihren botanischen Merkmalen erkennen, vor allem die tödlich und stark giftigen.

2. **Man esse nur Pilze, die man sicher kennt – keine Experimente**

Zum Kennenlernen der Gift- und Speisepilze helfen Pilzbücher, Pilzberatungsstellen oder erfahrene Pilzfreunde. Unbekannte Pilze sammelt man in einem extra Korb und lässt sie von einem Pilzexperten beurteilen.

3. Pilze sammelt man in einem Korb oder einem anderen luftdurchlässigen Behälter

Auf keinen Fall verwende man wenig luftdurchlässige Plastiktüten, in deren Treibhausmilieu (Wasserausscheidung und Wärme) der Verfall der Pilze beschleunigt wird und in den Pilzen enthaltene Insekteneier oder -larven sich rasch entwickeln.

4. Pilze beim Sammeln nicht abschneiden, sondern herausdrehen

Die Pilze fasst man vorsichtig an und dreht sie mit Stumpf und Stiel aus dem Boden. Der schlimmste junge Giftpilz kann unkenntlich werden, wenn man die im Boden steckende Knolle mit Scheidenresten übersieht oder wichtige Kennzeichen wie den Ring abgegriffen hat. Ganz sicher bekannte Pilze können mit dem Messer abgeschnitten werden.

5. Nur gesunde Pilze sammeln

Alte, angeschimmelte oder stark zerfressene Pilze schmecken nicht, sie rufen Verdauungsbeschwerden hervor oder können leicht giftig wirken. Man lasse sie im Wald stehen, damit sie ihre Sporen ausstreuen können.

6. Die Pilze gleich am Fundort vorreinigen

Die größeren Insekten oder Schnecken sind zu entfernen, madige, faulige oder angeschimmelte Stellen auszuschneiden und harte Stiele abzuschneiden.

7. **Gesammelte Pilze möglichst noch am gleichen Tag verarbeiten und verbrauchen**

Dann sind Sie auf der sicheren Seite. Durch Trocknen (in Scheiben schneiden, bei etwa 40° C gut durchtrocknen, in dichten Gläsern aufbewahren) und Einfrieren (vorheriges, kurzes Aufkochen in Salzwasser, Abtrocknen und Schockfrieren) kann man sie längerfristig verwenden.

8. **Sammeln und Essen von Pilzen nicht in übergroßen Mengen**

Pilze sind nicht leicht verdaulich (Pilzeiweiße, Chitin); man sollte sie in kleineren Portionen genießen, gut kauen und keinen Alkohol dazu trinken. Auch sollten sie nicht roh gegessen werden, da viele Pilze roh schädliche Stoffe wie Hämolysine enthalten, die beim Erhitzen zerstört werden.

9. **Benehmen als Naturfreund beim Pilzsammeln in Wald und Flur**

Den Boden nicht zertrampeln und durchwühlen, das Pilzgeflecht im Boden wird geschädigt. Einzelpilze, Giftpilze und ungeniessbare Pilze sollten stehen

gelassen werden und Abfälle nicht weggeworfen werden.

10. Sich vor Zeckenbefall schützen

Durch den Biss der Schildzecke (Ixodes ricinus) können Borrelien, die Erreger der Lyme-Borreliose, und selten bestimmte Viren, welche die Frühsommer-Hirnhautentzündung (FSME) hervorrufen, auf den Menschen übertragen werden. Zecken lauern in Wald und Flur an den höheren Gräsern, Kräutern und im niedrigen Gebüsch. Sammler sollten sich vor dem Zeckenbiss schützen, indem sie möglichst hohes Schuhwerk tragen und die Enden der langen Hosenbeine entweder mit einer Schnur unten abbinden oder in hochgezogene Socken stecken.

Pilze und Umweltbelastung

In Deutschland ist die Strahlenbelastung durch das Reaktorunglück am 26. April 1986 in Tschernobyl je nach geographischer Lage recht unterschiedlich. Besonders betroffen vom radioaktiven Niederschlag (Fallout) sind in Baden-Württemberg der Raum Oberschwaben sowie in Bayern die Gebiete südlich der Donau. Das Hauptproblem ist das Cäsium-137, das sich mit einer Halbwertzeit von 30 Jahren nicht schnell abbaut. Etwas mehr als die Hälfte der ursprünglichen Cäsium-137 - Verseuchung ist heutzutage (2014) noch vorhanden. Die z.B. in Oberschwaben beliebten und häufigen Maronen-Röhrlinge, welche die Radioaktivität anreichern, lasse man lieber noch einige Jahre in der Natur weiterstrahlen. Auch Teile von Südost- und Osteuropa sind noch immer durch die Tschernobyl-Katastrophe radioaktiv belastet. Im Sommer und Herbst in Deutschland angebotene Speisepilze aus Ostblockländern wie Litauen und Weißrussland sind nach Messungen des Umweltinstituts München selten (zu etwa 3%) über den Grenzwerten verstrahlt. Die Experten des Instituts fordern jedoch, dass Pilze regelmäßig und nicht nur stichprobenartig kontrolliert werden, um die Einhaltung des Grenzwerts schärfer zu überwachen. Der von der Europäischen Union festgelegte Höchstwert für den Import von Pilzen in Mitgliedsländer liegt bei 600 Becquerel/kg (Maßeinheit für die Radioaktivität, Zerfall pro Sekunde) und scheint großzügig bemessen zu sein.

Das Umweltinstitut München e.V. rät 2010 zu folgenden Grenzwerten: 30 bis 50 Bq/kg bei Nahrung für Erwachsene und 10 bis 20 Bq/kg für Kinder, stillende und schwangere Frauen, bis 5 Bq/kg Cäsium-Aktivität bei Baby-Nahrung. Das Institut bringt folgende interessanten Vergleiche: Der Verzehr von 500 g Pilzen mit einer Belastung von 3000 Becquerel wäre in etwa so schädlich wie das einmalige Röntgen der Lunge, 200 g dieser Pilze entsprechen der Strahlenbelastung nach einem Flug von Frankfurt nach Gran Canaria.

Pilze, die entlang stark befahrener Straßen oder auf mit Klärschlamm gedüngten Feldern wachsen, reichern sich besonders stark mit schädlichen Schwermetallen wie Blei oder Cadmium an. Manche Arten wie der Steinpilz, der Parasolpilz oder der Anischampignon nehmen im hohen Maße Schwermetalle auf, andere wie Morcheln, Hexenröhrlinge oder der Wiesenchampignon dagegen kaum. In und am Rand von Intensivkulturen von Obst, Wein, Hopfen oder Mais besteht für Pilze die Gefahr einer erhöhten Pestizid- und Herbizidaufnahme, die sie bei Verzehr auf den Menschen weitergeben.

Was tun bei einer Pilzvergiftung?.

Treten **nach Pilzverzehr erste Anzeichen einer Pilzvergiftung** wie Übelkeit, Erbrechen, Durchfall oder Schweißausbruch auf, dann sollte **sofort der Hausarzt gerufen oder der Betroffene in das nächste Krankenhaus gebracht** werden, notfalls kann der **Notarzt** alarmiert werden. Es geht nicht um entscheidende Sekunden oder Minuten, doch sollte ruhig, planvoll und zügig gehandelt werden.

Der Betroffene sollte - wie jeder Patient – betreut und beruhigt werden. Wird der Patient vor dem Eintreffen des Arztes bewusstlos, so muss er in die stabile Seitenlage gebracht werden. Das Verabreichen von Hausmitteln ist meist nicht hilfreich. Dauert es mit der ärztlichen Versorgung jedoch einige Zeit, so könnte die Magenentleerung (Erbrechen) und Darmentleerung des Patienten gefördert werden (bei Kindern nicht).

Eine 2. Person sollte sich mit der Sicherung und Bestimmung der gegessenen Pilze befassen: die Pilzabfälle, die Reste der Pilzmahlzeit und das Erbrochene sind aufzubewahren.

Die Latenzzeit (Zeitspanne zwischen Verzehr und ersten Symptomen) sollte notiert werden.

Der Name und der Zustand der gegessenen Pilze (Alter, Qualität) sind festzuhalten. Kommen Zweifel einer Pilzverwechslung auf, so sollte der regionale

Pilzberater (siehe unten) angerufen, um dem Arzt den Namen der verzehrten Pilzart zu nennen bzw. zu bestätigen.

Gegebenenfalls kann auch eine Giftnotrufzentrale angerufen werden, in denen Spezialisten angemessene Erste-Hilfe-Maßnahmen nennen können: (13 437 Berlin 030 - 192 40); (53113 Bonn 0228 - 192 40); (79106 Freiburg 0781 - 192 40); (81675 München 089 - 192 40); (37075 Göttingen 0551 - 19240); (04107 Leipzig 0341 - 972 4666)

Die Hauptaufgabe eines geprüften **Pilzberaters** oder Pilzsachverständigen ist die Aufklärung über Essbarkeit bzw. Giftigkeit von Pilzen. Dazu leiten sie Lehrwanderungen, führen Pilzausstellungen durch, unterrichten in Schulen, halten Vorträge, üben eine öffentliche Pilzberatung in der Gemeinde aus u.a.m. Fragen Sie in Ihrer Stadt (Rathaus) oder Ihrem Landratsamt nach Pilzberatern und deren Aktivitäten in Ihrer Gemeinde bzw. Landkreis nach. Sollten Sie kein erfahrener Pilzsammler sein, so ist es ratsam, den regionalen Pilzberater zu kennen.

Empfohlene Pilzliteratur (in deutscher Sprache).

Ewald, G.: Der große BLV Pilzführer für unterwegs: Über 1200 Arten und über 1000 Farbfotos, BLV Buchverlag GmbH & Co. KG, 2010

Laux, H.E.: Der große Kosmos-Pilzführer. Alle Speisepilze mit ihren giftigen Doppelgängern, Franckh-Kosmos Verlags-GmbH & Co. KG, 2010

Lange, J. E., Lange, M.: Pilze, BLV Bestimmungsbuch, 1961; gut zur Einführung

Krieglsteiner, G. J. u.a.: Die Großpilze Baden-Württembergs, 4 Bände, Ulmer-Verlag, Verlag Ulmer (Eugen), 2000-2003

Michael/Hennig: Handbuch für Pilzfreunde, in sechs Bänden, VEB Gustav Fischer, 1967-1977; schöne, detaillierte Pilzbeschreibungen, die Giftigkeit der Pilze müsste aktualisiert werden

Dähncke. R.M.: Pilzsammlers Kochbuch. Gräfe und Unzer, München 1975; ein erprobtes Kochbuch sollte nicht fehlen

Internet-Recherche um neue Erkenntnisse über die Pilzgifte zu erfahren

BILDVERZEICHNIS

- Spitzgebuckelter Raukopf
- Fliegenpilz
- Fliegenpilz
- Fliegenpilz
- Fliegenpilz
- Fliegenpilz
- Fliegenpilz
- Fliegenpilz
- Fliegenpilz
- Tiger-Ritterling
- Tiger-Ritterling
- Tiger-Ritterling
- Tiger-Ritterling
- Kegeliger Risspilz
- Kegeliger Risspilz
- Kegeliger Risspilz
- Satans-Röhrling
- Satans-Röhrling
- Satans-Röhrling
- Gelber Knollenblätterpilz
- Gelber Knollenblätterpilz
- Gelber Knollenblätterpilz
- Gelber Knollenblätterpilz
- Gelber Knollenblätterpilz
- Karbol-Egerling
- Karbol-Egerling
- Spitzgebuckelter Saftling
- Spitzgebuckelter Saftling
- Spitzgebuckelter Saftling
- Gemeiner Rettich-Helmling
- Gemeiner Rettich-Helmling
- Gemeiner Rettich-Helmling

- Blauer Klumpfuß
- Blauer Klumpfuß
- Dickfüße
- Bocks-Dickfuß
- Bocks-Dickfuß
- Bocks-Dickfuß
- Lila Dickfuß
- Lila Dickfuß
- Blutroter Hautkopf
- Blutroter Hautkopf
- Sparriger Schüppling
- Sparriger Schüppling
- Sparriger Schüppling
- Sparriger Schüppling
- Grünblättriger Schwefelkopf
- Grünblättriger Schwefelkopf
- Grünblättriger Schwefelkopf
- Kirschroter Spei-Täubling
- Kirschroter Spei-Täubling
- Kirschroter Spei-Täubling
- Bauchwehkoralle oder Blasse Koralle
- Bauchwehkoralle oder Blasse Koralle
- Bauchwehkoralle oder Blasse Koralle
- Dickschaliger Kartoffelbovist
- Dickschaliger Kartoffelbovist
- Dickschaliger Kartoffelbovist
- Netzstieliger Hexenröhrling
- Netzstieliger Hexenröhrling
- Netzstieliger Hexenröhrling
- Schwarzblauender Röhrling
- Schwarzblauender Röhrling
- Schwarzblauender Röhrling

- Nebelgrauer Trichterling
- Nebelgrauer Trichterling
- Nebelgrauer Trichterling
- Nebelgrauer Trichterling
- Hallimasch
- Hallimasch
- Hallimasch
- Hallimasch
- Hallimasch
- Hallimasch
- Gemeiner Schwefel-Ritterling
- Gemeiner Schwefel-Ritterling
- Gemeiner Schwefel-Ritterling
- Gemeiner Schwefel-Ritterling
- Scheidenstreiflinge
- Fuchsiger Scheidenstreifling
- Fuchsiger Scheidenstreifling
- Grauer Scheidenstreifling
- Grauer Scheidenstreifling
- Grauer Scheidenstreifling
- Grauer Scheidenstreifling
- Perlpilz
- Perlpilz
- Perlpilz
- Perlpilz
- Perlpilz
- Perlpilz
- Spitzschuppiger Stachelschirmling
- Spitzschuppiger Stachelschirmling
- Spitzschuppiger Stachelschirmling
- Spitzschuppiger Stachelschirmling
- Tintlinge

- Grauer Tintling
- Grauer Tintling
- Gesäter Tintling
- Gesäter Tintling
- Zottiger Reizker
- Zottiger Reizker
- Zottiger Reizker
- Zottiger Reizker
- Zottiger Reizker
- Herbst-Lorchel
- Herbst-Lorchel
- Herbst-Lorchel
- Röhrlinge
- Steinpilz
- Steinpilz
- Steinpilz
- Steinpilz
- Steinpilz
- Maronenröhrling
- Maronenröhrling
- Maronenröhrling
- Maronenröhrling
- Maronenröhrling
- Rotfuß-Röhrling
- Rotfuß-Röhrling
- Rotfuß-Röhrling
- Rotfuß-Röhrling
- Flockenstieliger Hexen-Röhrling
- Flockenstieliger Hexen-Röhrling
- Flockenstieliger Hexen-Röhrling
- Flockenstieliger Hexen-Röhrling
- Kuh-Röhrling

- Kuh-Röhrling
- Birkenpilz
- Birkenpilz
- Birkenpilz
- Birkenpilz
- Birken-Rotkappe
- Birken-Rotkappe
- Birken-Rotkappe
- Gold-Röhrling
- Gold-Röhrling
- Gold-Röhrling
- Gold-Röhrling
- Egerlinge oder Champignons
- Wiesen-Champignon
- Wiesen-Champignon
- Wiesen-Champignon
- Wiesen-Champignon
- Wiesen-Champignon
- Wiesen-Champignon
- Kleiner Wald-Champignon
- Kleiner Wald-Champignon
- Kleiner Wald-Champignon
- Kleiner Wald-Champignon
- Flachknolliger Anis-Egerling
- Flachknolliger Anis-Egerling
- Dünnfleischiger Anis-Champignon
- Dünnfleischiger Anis-Champignon
- Dünnfleischiger Anis-Champignon
- Zucht-Champignon
- Zucht-Champignon
- Zucht-Champignon
- Zucht-Champignon

- Safran-Riesenschirmpilz
- Safran-Riesenschirmpilz
- Safran-Riesenschirmpilz
- Safran-Riesenschirmpilz
- Gemeiner Riesenschirmpilz
- Gemeiner Riesenschirmpilz
- Getropfter Schleimschirmling
- Getropfter Schleimschirmling
- Getropfter Schleimschirmling
- Täublinge
- Herings-Täubling
- Herings-Täubling
- Ocker-Täubling
- Ocker-Täubling
- Ocker-Täubling
- Gold-Täubling
- Gold-Täubling
- Gold-Täubling
- Orangeroter Graustiel-Täubling
- Orangeroter Graustiel-Täubling
- Harter Zinnober-Täubling
- Harter Zinnober-Täubling
- Frauen-Täubling
- Frauen-Täubling
- Moor-Täubling
- Moor-Täubling
- Braunroter Leder-Täubling
- Braunroter Leder-Täubling
- Milchlinge
- Milder Milchling
- Milder Milchling
- Milder Milchling

- Kampfer-Milchling
- Kampfer-Milchling
- Kampfer-Milchling
- Reizker
- Fichten-Reizker
- Fichten-Reizker
- Fichten-Reizker
- Fichten-Reizker
- Lachs-Reizker
- Lachs-Reizker
- Lachs-Reizker
- Bruchreizker
- Bruchreizker
- Bruchreizker
- Edel-Reizker
- Edel-Reizker
- Edel-Reizker
- Edel-Reizker
- Trichterlinge
- Nebelgrauer Trichterling
- Nebelgrauer Trichterling
- Nebelgrauer Trichterling
- Nebelgrauer Trichterling
- Mönchskopf
- Mönchskopf
- Mönchskopf
- Mönchskopf
- Fuchsiger Trichterling
- Fuchsiger Trichterling
- Fuchsiger Trichterling
- Grüner Anis-Trichterling
- Grüner Anis-Trichterling

- Grüner Anis-Trichterling
- Lacktrichterlinge
- Amethystblauer Lacktrichterling
- Amethystblauer Lacktrichterling
- Amethystblauer Lacktrichterling
- Amethystblauer Lacktrichterling
- Rötelritterlinge
- Violetter Rötelritterling
- Violetter Rötelritterling
- Violetter Rötelritterling
- Violetter Rötelritterling
- Graubräunlicher Rötelritterling
- Graubräunlicher Rötelritterling
- Graubräunlichen Rötelritterling
- Erd-Ritterling
- Erd-Ritterling
- Erd-Ritterling
- Schnecklingsartige
- Wohlriechender Schneckling
- Wohlriechender Schneckling
- Wohlriechender Schneckling
- Gelbfleckiger Schneckling
- Gelbfleckiger Schneckling
- Gelbfleckiger Schneckling
- Gelbfleckiger Schneckling
- Natternstieliger Schneckling
- Natternstieliger Schneckling
- Schmierlinge
- Großer Schmierling
- Großer Schmierling
- Großer Schmierling
- Großer Schmierling

- Kupferroter Gelbfuß
- Kupferroter Gelbfuß
- Kupferroter Gelbfuß
- Schleierlinge
- Ziegelgelber Schleimkopf
- Ziegelgelber Schleimkopf
- Ziegelgelber Schleimkopf
- Strohgelber Klumpfuß
- Strohgelber Klumpfuß
- Strohgelber Klumpfuß
- Reihiger Klumpfuß
- Reihiger Klumpfuß
- Tintlinge
- Schopf-Tintling
- Schopf-Tintling
- Schopf-Tintling
- Schopf-Tintling
- Rüblinge
- Knopfstieliger Rübling
- Knopfstieliger Rübling
- Knopfstieliger Rübling
- Horngrauer Rübling
- Horngrauer Rübling
- Horngrauer Rübling
- Butter-Rübling
- Butter-Rübling
- Butter-Rübling
- Stockschwämmchen
- Stockschwämmchen
- Stockschwämmchen
- Stockschwämmchen
- Stockschwämmchen

- Rauchblättriger Schwefelkopf
- Rauchblättriger Schwefelkopf
- Rauchblättriger Schwefelkopf
- Rauchblättriger Schwefelkopf
- Leistlingsartige
- Echter Pfifferling
- Echter Pfifferling
- Echter Pfifferling
- Echter Pfifferling
- Echter Pfifferling
- Fries'scher Pfifferling
- Fries'scher Pfifferling
- Starkriechender Trompetenpfifferling
- Toten- oder Herbsttrompete
- Toten- oder Herbsttrompete
- Stoppelpilze
- Semmel-Stoppelpilz
- Semmel-Stoppelpilz
- Semmel-Stoppelpilz
- Semmel-Stoppelpilz
- Semmel-Stoppelpilz
- Habichtspilz
- Habichtspilz
- Habichtspilz
- Habichtspilz
- Krause Glucke
- Krause Glucke
- Korallen
- Goldgelbe Koralle
- Goldgelbe Koralle
- Gemeiner Orangebecherling
- Gemeiner Orangebecherling

- Zitterlinge
- Fleischroter Gallerttrichter
- Fleischroter Gallerttrichter
- Zitterzahn